1. సవీ్వరం కరుగుడు కట్టు - 2 తులముల సవీ్వరమునకు, 2 తులాలు సత్తు, 1 తులం పాదరసం, ఈ రెండింటిని కూడుకొని పచ్చ పూల వావింటాకు పసరుతో నూరి సవీ్వరం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి, అదే పిప్పి కవచం ఇచ్చి పుటపక్వమెరిగి పుటం పెట్టవలయును. సున్నమగును ఫూసేత్తు, ఏత.

2. ఇంగ్లీకం కట్టు - 100 గ్రా. తినే ఉప్పు, 100 గ్రా. వెల్లులి రేకలు (తెల్ల ఉల్లి) కలిపి మైనం వలే నూరి 2 తులాల ఇంగ్లీకం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి గుడ్డ శీలు చేసి 20 పిడకల పుటం, తదుపరి శీలు ఇప్పకుండ 25 పిడకలు పుటం, తదుపరి శీలు ఇప్పకుండ 30 పిడకలు పుటం. 10 గ్రా. వెండి కరిగించి ఫూసెత్తు వేయగా పాలు కట్టును.

3. కార సున్నం - శుద్ధి తగరం 2 తులాలు, పాదరసం 1 తులం, సైంధవ లవణం 1 తులం, కర్పూర శిలాజిత్తు 2 తులాలు ఈ మొత్తం 6 తులాలు కలబంద రసంతో నూరి బిల్ల చేసి, చిరికూరను దంచి ఒక పిడతలో సగం పెట్టి పై బిల్లను పెట్టి మరల ఆకుముద్దతో పిడతను నింపి శీలు చేసి 100 పిడకల పుటం. మహాసున్నం అగును.

4. వెండి పాలు కట్టు - సత్తు 2 తులాలు, రసం 2 తులాలు, పొంగించిన వెలిగారం 2 తులాలు, చిన్నతేలుకొండు పసరుతో (అస్తితుండి) 2 తులాల ఇంగ్లీకమునకు కవచం ఇచ్చి 5, 10, 15 పిడకలతో పుటం పెట్టవలయును. వెండి 10 గ్రా. కరిగించి ఫూసెత్తు వేసిన పాలు కట్టును.

5. వెండి కడంగు (సున్నం) - వెండి కడంగు అయినచో మారేడు కాయలో పెట్టి శీలు చేసి 50 పిడకల పుటం. వెండి సున్నం అగును.

6. నవాసారం (చండీకట్టు) - ముల్లతోట కూర క్షారము 100 గ్రా., దీని మద్యన 1 తులం నవాక్షరమును పెట్టి వేడిచేయగా నవాక్షారం కట్టును. ఇలాగే సూరేకారం కూడ కట్టును.

7. కోపురస కర్పూరం సింధూరం - గంధకం 20 గ్రా. కట్టి కోపురస కర్పూరం ముక్కకు కాడ జెముడు పాలు చురికించగా మైనం అగును. పై కోపురస కర్పూరం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి 1 తులం హారతి కర్పూరం, పై పాలతో నూరి కవచం ఇచ్చి 15 పిడకల పుటం. సింధూరం అగును. రెండవ విధానం కట్టి సున్నం అయిన సూరేకారంలో జముడు పాలను ఇరగగొట్టిన నీరుతో గంధకమును నూరి కోపురస కర్పూరమునకు కవచమిచ్చి 15 పిడకల పుటం. సింధూరం అగును.

8. కోపురస కర్పూరం కట్టు - 100 గ్రా. పచ్చి సూరేకారం పిడతలో పోసి 3 తులాల కోపురస కర్పూరం ముక్కను పెట్టి 10 నాటు కోడిగుడ్లు తెల్లసొన లేక పచ్చసొన పోసి వంట చేయగ కట్టును.

9. తాళ్ళక సింధూరం - కృష్ణ అభ్రకం, సూరేకారం సమబాగాలు తీసుకొని, తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి పుటం వేయగ భస్మం అగును. దీనిని తెల్ల జిల్లేడు పాలతో నూరి తాళ్ళకమునకు కవచమిచ్చి పుటం వేస్తే సింధూరం అగును.

10. తామ్రం తెలుపు - కుక్క బొడ్డు కర్ర గుప్పెడు లావుది 12 కన్నములు కాని (సి. డబ్ల్యూ) ఇరుతట్టుగా దూరునట్లు చేసి, కానిని కాల్చి 12 సార్లు దిగగొట్టిన దానిని ములగ పువ్వును వెలక్కాయ అంత ముద్ద నూరి కవచమిచ్చి 150 పిడకలతో పుటం. మరల కవచమిచ్చి 100 పిడకలతో పుటం. తెల్లగా భస్మం అగును. అన్ని రోగములు మీద చిన్నం ఎత్తు యోగ సాంప్రదాయం.

11. గురు భస్మ శ్వేత - గురువు 2 లేక 3 తులాల ముక్కకు నిమ్మ ఆకు నూరి, ఆ ముద్దలో ఒక రాత్రి వుంచి, ఉదయం తీసి ఎండలో పెట్టిన, తెల్లగా పూయును. దానిని ఎలుక చెవి ఆకు (జామకాయ అంత) ముద్ద మధ్య వుంచి 10 పిడకలతో పుటం. తెల్లగా విడి భస్మమగును.

ఇది ఒకతను చేసి మచ్చల మీద శ్లేష్మాల మీద పని చేస్తుందన్నాడు. వాడుటకు భయపడి వాడలేదు. కొంతకాలం తరువాత కూడ రంగు మారలేదు.

రెడ్డివారి చనుబాలు చిన్న ఆకుల దానిని చిట్టిపాల ఆకు అంటారు.

12. సువర్ణముగుట - పాదరసం, నవనీతం, మైనం, భస్మం, సున్నం -పాదరసమును, మూలికలతో కాని, సున్నంతో కాని చురకలిచ్చుట వలన కాని, నవనీతమైనప్పుడు.

హేమాక్షి, సర్పాక్షి అను ఆకులు సమభాగములు పెద్ద జామకాయంత ప్రమాణం నూరి, ఆ నవనీత రసమును ఆ ముద్దలో పోసి నెమ్మదిగా వుండ చేసి పైన మట్టి గుడ్డ పీలికలతో 3 శీలులు ఇచ్చి ఆరించి 25 పిడకలతో చిన్న గోతి పుటం పెట్టిన, అక్షయమైన సున్నమగును. ఈ సున్నంను రాగి 1 తులం మూసలో కరిగించి అర్ధణా ఎత్తు సున్నం వేసి కలిపి దించిన 16 కళలు కలిగిన సువర్ణమగును. ఇది చేసి అనుభవించిన యోగం.

13. రసకళంగి - ఒక సాధువు గ్రంధంలో వ్రాసినది. 3 తొడుగులు (దొంతర్లు) గల ఉమ్మెత్త నల్లనిది కాయ ముచిక కోసి దొలిచి ఆ గోతిలో (కాయ చూడ వచ్చును) ఒక తులం రసం పోసి బలురక్కిస పసరు గాని, పాలు గాని కొద్దిగా పోసి మూడు దినములుంచిన మట్టి గుడ్డ శీలు ఇచ్చి 10 పిడకలతో పుటం కళంగి అవును. రాగి 1 తులముకు అర్ధణా ఎత్తు వేసినా హేమించను. చేసి చూచుట మంచిది.

14. రస సున్నం - వెన్నబద్ద (ముద్ద) అను ఆకు మిరప ఆకు అంత వుండి తీగగ ప్రాకును. ఆకుపైన చంద్రవంక వలే తెల్లని మచ్చ యుండును. ఆ ఆకు పసరు 2 తులాలు, రసం 1 తులం నూరిన వుండ కట్టును. ఆ వుండకు ఈ ఆకు నూరి కవచమిచ్చి 15 పిడకలతో పుటం పెట్టిన సున్నమగును. ఇది రాగి లేక వెండి అయినా సరే ఒక తులం కరిగించి ఒక వడ్లగింజ ఎత్తు సున్నం వేసిన హేమించునని చెప్పబడినది.

15. రస భస్మం - ఒక గరిటలో రసం పోసి, నిటిగొలిమిడి ఆకు వేసి నిప్పులపై పెట్టి కలిపిన, 15 నిమిషములకు భస్మం అగునని చెప్పబడినది.

16. తామ్ర భస్మం - రాగి బిళ్ళ సుద్ధిచేసినది, గంజాయి పచ్చి ఆకు నూరిన ముద్ద కవచమిచ్చి 50 పిడకలతో గోతి పుటం వేసిన బిళ్ళ బిళ్ళలాగే సున్నమగును. ఇది చాందిని మీద గాని, రాగి మీద గాని కరిగి వేసిన హేమించునని చెప్పబడినది.

17. రసకళంగు - జైతూని (పాల తుత్తము) సముద్రపు సోపు, కమ్మర కాజ, గలజేరు లేక అడవి దవనం దీనితో రసం నూరి బిళ్ళ చేసి 10 పిడకల పుటం వేసిన (కమ్మర కాసు - మోదుగ జిగురు) కళంగు అగును. రాగి 1 తులం కరిగించి అర్ధణా ఎత్తు వేసిన (వడ్లగింజ ప్రమాణం) హేమించును. అని నిర్ధుష్టముగా చెప్పబడినది. ఇది మిలటరీ వచల్దారీ యోగం అనుభవిస్తున్న యోగం.

18. రస యోగం - రసం, గంధకం సమానం వేసి, నిమ్మకాయ రసంతో మర్ధించి బిళ్ళ చేసి ఆరించి దానిపైన ఉల్లి, నెల్లి, దొడ్డి, గౌరి, శంఖం ఈ ఐదును కోడిగుడ్డు సొనతో పాకం వచ్చేదాక నూరి పైన కవచం ఇచ్చి ఆరించి పైన పట్టుగుడ్డ చుట్టి ఆ పైన సుద్ద నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి 4 కంచములు వూకలో పుటంచిన అక్షయమైన

కళంగమగును. రాగి 1 తులం కరిగించి, అర్ధణా ఎత్తు వేసినా హేమించునని చెప్పబడినది.

ఇదే మరియొక మాదిరి

19. రస గంధక సిందూరం - రస గంధకములను ఆముదపు ఆకుతో మర్ధించి మిగతాది పై మాదిరే ప్రమిదలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి 25 పిడకలతో పుటించిన రస కళంకి అగును. పై విధానం.

ఇదే మరియొక మాదిరి

20. ఇంగ్లీకం మైనం - ముళ్ళ అత్తిపత్తి నూరి మైలు తుత్తానికి కవచమిచ్చి 20 పిడకలతో పుటించిన సున్న మైనదనియు, 1 సోలడు త్రిధార పాలతో, ఒక పావలా ఎత్తు ఈ సున్నమును వేసి ఎండలో వుంచిన కొంత సేపటికి విరిగి పోయి నీరు అగును. ఈ నీరు ఇంగ్లీకానికి చురక ఇచ్చిన మైనమగుననియు, కంది గింజల వలే పూసలు చేసి జాగ్రత్త చేసి రాగిపై వేసిన హేమించునని సాహేబ్ గారు చెప్పిరి.

21. తాళ్ళక యోగం - 1 తులం తాళ్ళకమునకు కట్టిన ఉప్పు 3 తులములు, చింతపండు 3 తులములు మెత్తగా నూరి తాళ్ళకానికి కవచం ఇచ్చి పైన పట్టుగుడ్డ చుట్టి శీలు ఇచ్చి ఒక కంచం పూకతో గోతి పుటం పెట్టిన సింధూరించును. 1 తులం ఉప్పు, 1 తులం చింతపండు, అర్ధ తులం పచ్చి తాళ్ళకం నిమ్మకాయ పసరుతో నూరి 1 తులం వంగానికి కవచమిచ్చి 25 పిడకలతో పుటించిన వంగము కళింగమగును. ఈ కళింగును. తాళ్ళక సింధూరమును ఈ రెండును రస భస్మముతో సహదేవి ఆకు పసరుతో నూరి బిళ్ళ చేసి పైన ఉప్పు, చింతపండు నూరి కవచమిచ్చి శీలు ఇచ్చి 25 పిడకలతో పుటించిన నల్లగా బిళ్ళ కట్టి వుండును. దీనిని రాగి కరిగించి అణా ఎత్తు వేసిన హేమించును. తిరుగులేదు.

22. నిజ రస భస్మం అగ్ని జయమైనది- రసకట్టుకు బదులుగా కొందరు ఇంగ్లీకం కలిపి నూరి పుటించిరి. బిళ్ల నిలిచినది. ఇది రాగి కొంచెం రసం బూడిద వలే పైన వచ్చును. పచ్చి రసం కలిపిన మందు అగుటచే ఈ రస బూడిద తెలుపు మైల బూడిదని గ్రహించిరి. నిజ రస భస్మం అగ్ని జయమైనది. యోగం తిరుగులేదు. సిద్ధించినది.

23.రజతం కళంగి- తాళ్ళకం సింధూరించితే (అగ్ని జయం) రజతం కళంగి అగును. తిరుగులేదు.

ఉప్పు 35 గ్రా., చింతపండు 35 గ్రా., సవ్వీరం 3 గ్రా., ఒక తులం తాళ్ళకానికి పట్టు గుడ్డ చుట్టి ఆ పై ఉప్పు, చింతపండు శీలు.

24. గురువు - మైలు తుత్తముకు శిలాజిత్తు నీళ్లతో ఉత్తరేణి పసరుతో నూరి కవచమిచ్చి 8 పిడకలతో పుటించిన తెల్లగా సున్నమగును. ఇది ఇంగ్లీకానికి కవచమిచ్చి 3 పిడకలతో పుటించిన ఇంగ్లీకం కట్టుననియు, ఇది రాగి ఒక తులం అర్ధణా ఎత్తు వేసిన హేమించును.

25. రజత యోగం - పచ్చి గంజాయి ఆకు, గంగరావి ఆకు, నల్లతులసి ఇవి నూరి సూరేకారమునకు కవచమిచ్చి 15 పిడకలతో పుటించిన కట్టి దంతమువలే వుండునని, దీనికి సవ్వీరం ఒక్క తులం చనుబాలతో నూరి ఒకతులం ముక్కకి కవచమిచ్చి ఆరించి మూడు పిడకలతో పుటంచిన సింధూరించును. దీనిని ఒక చిన్నమెత్తు, తగరం ఒక తులం కరిగించి వేసిన నీరులాగి చాంది అగును.

26. గురు సున్నం - నల్లగా పూసే నేల వరుగుడు ఆకు నూరి పల్చగా మైలు తుత్తానికి కవచమిచ్చి 3 పిడకలతో పుటం వేసిన గురు సున్నమగును. రాజయోగం.

27. తాళ్ళక అగ్ని జయకట్టు - సీతమ్మ వారి (పసుపుది) నూలు ప్రోగు పాచి తీగ దుంపలో తాళ్ళకం అగ్ని జయకట్టు.

28. శంఖు పాషాణం కట్టు - శంఖు పాషాణం 1 తులం ఇనుప మూకుడిలో అర సోలెడు గంగ సింధూరం పోసి పై శంఖు పాషణం ముక్క పెట్టి పైన అర సోలెడు గంగ సింధూరం మరలా పోసి నొక్కి వండేది. పొగ వస్తున్న మరలా కప్పితూ రావలెను. కట్టును. ఈ కట్టుకు జుత్తకి పాలతో నూరి పుటించిన సున్నమగుననియు, రసం 1 తులం కరిగించి అర్ధణా ఎత్తు వేసిన కట్టును. పై కట్టు భస్మం చేసి రాగి మీద వేసిన, హేమించుననిది.

29. రసకట్టు - రసకట్టునకు ములగపువ్వులు మెత్తగా నూరి వెలక్కాయంత కవచమిచ్చి 25 పిడకలతో పుటంచిన సున్నమగును. లేక అంతర తామర ఆకు రసమున ఉప్పు నూరి 5 పిడకలతో పుటించిన భస్మమగును. ఇట్లు 2, 3 సార్లు ఉప్పు 15 తులములు పెట్టి వేసిన కట్టును. ఇట్లు కట్టిన ఉప్పును 3తులములు ప్రమిదలో పోసి గుంట చేసి రసం 1 తులం వేసి పైన మరల 3 తులములు ఉప్పును వేసి శీలు ఇచ్చి 15 పిడకలతో పుటంచిన సింధూరించును. సాదించింది.

నోట్ - సత్తు, రసం క్రింది యోగం సహదేవికి బదులు గచ్చ చిగుర్లు రసంతోటి ఉమ్మెతకు బదులు పెద్దపల్లేరు వేరుపట్ట రసం తాటి చేసి చూడాలి.

30. రసం కట్టిన కళింగ అగుట - రజిత సున్నము చేత గాని, తామ్రసున్నము చేతగాని, వంగ సున్నంతో నైన రసం కట్టిన కళింగ అవును. ఈ కళింగు రాగి మీద వేసిన హేమించును.

31.రసం కట్టి బీజబద్ధమగుట - సూరేకారం సున్నము వలన సర్వలోహములు సున్నములై రసం కట్టి బీజబద్ధమగును.

√32. గురువు - మూడు తులాల మైలతుత్తమును, తెల్లగన్నేరు పూల రసముతో మూడు దినములు ములిగేటట్లు పోసి వుంచి తరువాత నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి పెంకులో పెట్టి జముడు పాలు చురక ఇస్తూ వండిన, తెల్లగా భస్మమగును. 1 తులం రసమును కరిగి పూసెత్తు భస్మమును వేసిన రసం కట్టును. ఇది సిద్ధయోగం.

33. సత్తు రసము - సత్తు, రసము సమానంగా కలిపి కెల్లసహదేవి ఆకు పసరుతో 3 గంటలు పక్వముగా నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి నల్ల ఉమ్మెత్తు గింజలతో సహ (నల్లగాయుండును) ఆకు పసరు మూకుడు ఎర్రగా కాలే వరకు చేసి కొద్దిగా ఉమ్మెత్త పసరు వేసి వెంటనే బిళ్ల వేసిన చిటపటలాడుతూ బిళ్ళ ఆ పసరును లాగును. మరలా మరలా పసరు పోయుంచుండును. చిటపట పేలుడు నిలిచినప్పుడు మిగిలిన అర్థ సేరు పసరు పోసి బాగా మంట చేయవలయును. పసరు ఇగిరి మాడి బిళ్ళ తెల్లగా మారి విడిపువ్వులాగా విడిపోవును. ఈ సున్నము చిన్నమెత్తు 1 తులం వెండిపై కెక్కును. సిద్ధయోగం. అక్షయమైనది.

34. గుటిక యోగం - 3 తులాల రసం, పెద్ద పల్లేరు ఆకు ఒక తులం నూరిన పొడుము అగును. మరలా 2 తులాల ఆకు వేసి బిగుగా నూరిగిరిన తరువాత 3 తులాలు ఆకు వేసి మెత్తగా నూరి గోళిలాగా వుండ చేసి ముట్టి గుడ్డ పీలికలు శీలు ఇచ్చి బొగ్గులో వేసి ఊది కాల్చిన రసం రజనుగా కట్టును. ఈ రజనను కడిగి మూసలో కరిగేది (చేసి చూసి అనుభవిస్తున్నది).

35. రజిత సున్న యోగం - ఒక తులం వెండి రజను, కోడి గుడ్ల పెంకులు నాలుగు తులాలు కలిపి గుంట గలగర ఆకు పసరుచే 9 రోజులు బాగా నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి 150 పిడకలతో గోతి పుటం వేసిన, సున్నం అగును. 1 తులం రసం కరిగించి గురివింద గింజ ప్రమాణం పై భస్మం వేసిన కట్టును. 1 తులం రసం కల్వంలో వేసి, 1 గురివంద ప్రమాణం సున్నం వేసి నూరిన, మైనముగా వుండ కాగలదు. ఈ మెత్తని వుండను నిమ్మకాయలో వుంచి లగుపుటం 6 పిడకలతో వేసిన గట్టిగా కళంగి అగును. ఈ రజత కళంగిని 1 తులము రాగిపై చిన్నమెత్తు కరిగించిన హేమించును. (చేయదగినది, అనుభవించదగిన యోగం)

36. రజతం - మంచి బలిసిన పోతు పంది మాంసం సుమార్లు 40 తులములు తీసికొని మెత్తగా కైమా వలే కొట్టి, మైనంలాగా కొట్టి రాత్రి యందులో వుంచిన కుళ్ళి నుసి నీరు కారును. ఆ కైమాను శుభ్రముగా నీరంతయును వత్తివేసి పిండేసి పొడి మాంసము తీసుకొని 20 తులాల తగరం కరిగించి కొద్దికొద్దిగా గోళీలంత వేయుచు, మాంసము మాడగానే మరలా వేస్తూ వుండిన తగరం నీరులాగి చాది తయారగును (స్థిరమగునది).

37. మహాగురు సున్నం- నవాసారము, పటిక, సవ్వీరం, ముద్దహారతి కర్పూరం సమభాగములు జిల్లేడు పాలతో మర్దించి నాలుగు భాగములు మైలు తుత్తానికి కవచమిచ్చి ఆరించి 25 పిడకలతో పుఠించిన కట్టు అగును. తరువాత కోడి పెంకులు 3 భాగములు, పాదరసం 2 భాగములు, రస కర్పూరం 1 భాగం జిల్లేడు పాలతో మర్ధించి పై కట్టనకు కవచమిచ్చి శీలు ఇచ్చి 12 పిడకలతో పుఠం మహాసున్నమగునని చేయబడినది.(ముద్ద హారతి కర్పూరం బదులుగా వెలిగారం, రస కర్పూరం బదులుగా ముద్ద హారతి కర్పూరం తీసుకొనవలయును)

38. మృదారు చిన్ని సింధూరము - 3 తులాల మృదారు చిన్ని సింధూరము ఆబోతుదొండ అనగా గుండ్రని దొండ ఆకు పసరు నూరి బిళ్ల చేసి ఆరించి 12 పిడకలతో పుఠం. ఇట్లు 3 పుఠాలు, హంసపాది ఆకు రసం 3 పుఠాలు (నూరి బిళ్ళ కట్టి) పెట్టిన సింధూరించును. ఇది వెండి 1 తులం కరిగించి మూడు పూసలు ఎత్తు వేసిన హేమించుననియు ఒక మిలటరి సిపాయి చేసి అనుభవించినదనియు చెప్పబడినది, సత్యమైనది.

39. రస సీస సింధూరము - రసము, సీసము సమభాగాలు కలిపి ఇనుప మూకుడిలో వుంచి సన్నని మంటపై తెల్లదుండిగి (తెల్ల నేపాళము) దీని పాలు 1 తులానికి 3 తులాలు చరక ఇచ్చిన రజను గుళ్ళు వలే విడి కట్టును. ఈ గుళ్ళు మూసలో వేసి కరిగి చల్లార్చిన గుటిక అగును. ఆ దుండిగ ఆకు పసరుతో నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి కవచమిచ్చి 25 పిడకలతో పుఠంచిన సింధూరించును లేదా సున్నమగును. 1 తులం రాగి కరిగించి చిన్నమెత్తు వేసిన హేమించును.

40. రస శుద్ధి - దేవతుమ్మ బంతుల బంతులుగా యుండును. ఇది బీ మోలు కొండ ప్రాంతములో వుండును. దీని పసరు ఇనుప ఎనామిన్ పింగాణి ప్లేటులో ఒక్క తవ్వెడు పోసి అందు ఒక సంపు పాదరసము ఇంచుమించుగా పోసి కలిపిన నాగదోష మలినములు అడుగున చట్టుగా నల్లగా పింగాణికి అంటే రసము దివ్యతేజస్సుగా శుద్ధి అగును. దీనిని గుడ్డలో పోసి బాగా 2, 3 సార్లు పిండి వడగట్టి సీసాలో వుంచుకొనేది. శుద్ధి మూచిక, ఇది ఒక్కటే అష్ట శుద్ధులు అగును.

41. రస కళంగు - రెండు రాగి డిప్పలు (భరిణె) చేయించి ఒక దానిలో మరొకటి ఎక్కి తీసుకుపోవలెను. ఒకటిన్నర అంగుళముల వెడల్పుని చేయించి, రసం 1 తులము, శంఖు పాషాణం 1 తులము, నిమ్మపండు రసాన నూరి బిళ్ళ చేసి ఆభరణిలో పెట్టి పిటప్ చేసి మినపప్పిండి సీలు చేసి పైన మట్టి సుద్దనూరి గుడ్డు పిలికలుకు రాసి సీలు యిచ్చి ఆభరిణను సగం భూమిలో పెట్టిపైన నాలుగు పిడకలు విరిచి చిన్న పుటం పెట్టిన అందరి రసం ఎగిరిపైన బరిణకు పట్టును. దానిని కుచ్చుతో జాగ్రత్తగా రాల్చుకుని దీనిని మూసుతో వేసి కరిగించిన గుటికయగును. కొట్టిన పగులును. అనగా కళింగి యగును తిరిగి కరిగించిన కరుగును.

42. రాగి తెల్ల కళింగు - 3 తులాలు ఉల్లి పాషాణమున గంగరావి పూల రసం 1 తులము నూరి రాగి అర్ధణాకు కవచమిచ్చి శీలు ఇచ్చి 25 పిడకతో పుఠించిన తెల్లని కళింగయగును. విరుగును (ఉత్తరేణిత నూరి పట్టించిన పుఠించిన తిరిగి రాగిపై నెక్కునని నిర్ధారణ)

43. నల్ల గంధక యోగం - నల్ల గంధకంకు 1 తులం పావలా ఎత్తుకు నేల తంగేడు పసరు (గుంటూరులో దొరుకును). ఒక పాలడు సురకా ఇచ్చినా ఈ నల్ల గంధకం మైనమై మెత్తబడును. యీమైన మందు ఒక తులం పాదరసం వేసి నలపగా మైనములో కరిగి కట్టినది. యీ రసమైనములను చిన్న పుఠము 12 పిడకలతో ప్రమీదలో పెట్టి శీల ఇచ్చి వేయగా కళింగుగా అగ్నిజయమైనది. సాక్షాత్తుగా రాగిపై ఒక తులంకు పెసరు గింజ ప్రమాణం వేయగా హేమించనది. ఇది సత్యం. నల్ల గంధకం దొరికిన యోగం పూర్తి కాగలదు.

నల్లగంధక తయారు చేయుట

చుక్క కూర కాడలతో సహ దంచి ఒక శేరు పసరును నిజరసం పిండి అందు 10 తులాల కడ్డి గంధకం వేసి కొత్త మట్టి పాత్రలో వేసి 48 గంటలు ఎండలో, నీరులో ఇగర నిచ్చి కుంపటిలో బొగ్గులు వేసి అగ్ని చేసి యీ పాత్ర అగ్ని పై పెట్టి నిప్పులు ఆరకుండా వుండవలయును. పసరు అంతా ఇగిరి చివరకు గంధకం అంటుకొని, మండి పలు విధములుగా మంటలు మండి కాలి పోయి అడుగున పసరు గంధకం చిట్లములాగా కట్టును. ఈ బెరడు అంతా గోతితీసి మూసలో వేసి తీవ్ర అగ్నిలో పెట్టి బొగ్గులతో తిత్తిపెట్టి కరిగిన అందుగల గంధక పాలు ఎగిరిపోయి చివరకు సత్వము అర్ధగంటకు కరిగి మూసలో, లోహ బద్రము లాగ కరిగి తిరుగును. అప్పుడు దించి చల్లార్చవలెను. చల్లార్చిన వెనుక మూస బద్దలుకొట్టి తీసిన సత్వము మెరుపుతో నల్లని సాక్షత్తు కొలును మించి యుండును. ఇది నే నల్లటి గంధకమని చెప్పబడును. సత్వమని చెప్పబడును. దీనిని నేలతంగేడు రసము ఒక శేరుకు, ఒక తులమునకు సోలడు లేక అంతకన్నా మెత్తబడేవరకు చురక ఇవ్వవలయును. మైనం అగుననియు రసము పోసి నలిపిన ఎక్కువనియు చురిక్షించు కళింగుననియు రాగిపై కెక్కు వచ్చును.

44. రసగంధక అమూల్య సింధూరము - చుక్క కూర, నిమ్మ రసం నందు పది తులముల గంధకము, 1 తులము పాదరసం వేసి 48 గంటలు సూర్యరశ్మి తగలనిచ్చి (నాస్పివించి) నిప్పులపై మండిగిలో వుంచి వండి ఇగరపెట్టి కాలనిచ్చి ఆరిపోయిన వెనుక ఆ నల్లని పక్కలనున్న కట్టిన బూడిదని మూసలో వేసి తిత్రిలో బాగా కరిగి గిరగిరా లోహంవలే కరిగిన తరువాత దించి చల్లార్చి దాని కాలిన రసగంధక సమ్మేళనం గల గంధక రస కళింగు సింధూరమగును. రాగిపై పెసరు గింజ ప్రమాణము 1 తులము వేసిన అక్షయ హేమమగును. నవలోహములు కరిగించి వేసినను హేమించును. చేయబడిన యోగం. శుభమస్తు.

45. గంధక యోగము - ఉల్లి పాషాణం 1 తులము సోలడు జెముడు పాలులో వండవలయును. పాషాణమునకు సన్నని గుడ్డ కట్టి పాలలో వేసి ఇగిరేవరకు వండి దించేసి, ఇట్టి పాషాణములు 1 తులం పాదరసం వేసి నుంచి నువ్వుల నూనెలో మర్దించి మయినం మాదిరిగా అవును. రాగి రెండు బాగములు, ఇత్తడి ఒక భాగం, వెండి ఒక భాగం కరిగించి, ఈ పాషాణం ఒక్క తులానికి అణా ఎత్తు వేసిన హేమించును. అనినది తాటి ఆకు గ్రంధములోనిది.

46. ఇత్తడి యోగము - ఇత్తడిని ఆబోతు దొండ ఆకు పసరులో రజను చేసి నూరి బిళ్ళ చేసి మొదట 50 పిడకలతోను, రెండవసారి 100 పిడకలతోను పుఠం, మూడవసారి కరిగి మూడుసార్లు పసరులో వేసిన శుద్ధి అగును. ఇట్టి ఇత్తడిని భాగములలో వేసుకొనవచ్చును.

47. రజత యోగము - రజితము చిన్నమెత్తు, సత్తు కట్టినది వీసమెత్తు, సీసం శుద్ధిచేసినది 3 తులములు, రాగి పావలా ఎత్తు శుద్ధి చేసినది. మూసలో కరిగించిన రజతమగునని యనిరి. సత్తు మంచి నూనెలో ఏడుసార్లు కరిగిపోసిన శుద్ధి, మూడుసార్లు ఆబోతు దొండకాయ రసములో పోసిన కట్టును. సీసము ఏడు సార్లు ఆముదములో కరిగి పోసిన శుద్ధి, గాడిద గడపాకు రసములో పోసిన కట్టును. రాగి కరిగి మూడు సార్లు కిట్యనీ రసంలో వేసిన శుద్ధియగును.

48. రజిత భస్మము - గౌరి తాళ్ళకం, ఎర్ర పాషాణం (రక్త మణిశిల) ఈ రెండింటిలో ఒకటి రసము (సత్తు) తెల్ల పాషాణం అనగా శంఖు పాషాణం, సైందవ లవణం. ఇది జిల్లేడు పాలతో మర్ధించి కుప్పెను కట్టి గాని గట్టిగా శీలు ఇచ్చి వాలుకాయంత్రం గాని వుప్పలో పెట్టిగాని పన్నెండు జాములు వండి సాంగశీతలమైన వెనుక దీసిన కట్టు భస్మం అగును లేదా కళింగు అవవచ్చును. ఏమైనా కానిమ్మ ఇది ఒక తులమునకు చిన్నమెత్తు వేసిన హేమించును. చేయదగ్గ యోగం.

49. తగర భస్మము - మోదుగ చెక్క నిజరసము 1 శేరు దానికి 3 తులాల తాళ్ళకం కల్వంలో వేసి కొద్దికొద్దిగా రసము వేయుచూ నూరుచూ సోలెడు రసం వేసి తగరపు రేకులకు ఈ నూరిన తాళ్ళకం పట్టించి ఈ రెండు నూరి మూసలో వేసి శీలు ఇచ్చి 100 పిడకలతో పుటం వేసిన వంగము కట్టును.

50. రసకట్టు విధానము - వలంధర ఇంగ్లీకంలో నుంచి తీసిన 1 తులం పాదరసము, ఇనుప మూకుడి తీసుకొని అందులో సముద్రపు ఉప్పు 4 తులాలు నూరి వుండ చేసి మూకుడిలో వేసి గుంటచేసి, 1 తులం రసం ఆ గుంటలో వేసి పై ఉప్పు 4 తులములు కప్పి పొయ్యి మీద పెట్టి సన్న మంట పెట్టేది. ఉప్పుపైన అభ్రక రేకునుగాని, గ్లాసు రేకును గాని మూతవేసి క్రింద మంటపెట్టి వండుచూ పైని నీరు చుక్కను సుర్రుమని అనుచున్నంత తదుపరి 8 తులాల చింతపండు మూడు సోలల నీటిలో బాగా కలిపినది, ఈ వాలుకములో పోయినది. 1 తులం మైలు తుత్తము చేసి ఈ మూకుడిలో వేయవలయను. వేపాకు నిమ్మకాయంత ముద్ద చేసి వేయవలయును. కలుపుచూ మంటపెట్టచండవలయును. అందు నీరు అంతా మరిగిపోయి రసం ముద్ద కట్టును. దానిని కడిగి ముద్ద చేసి సత్తు రేకులు 5 తులాలు, ఆముద్దకు చుట్టి ప్రమిదలో పెట్టి 25 పిడకలతో పుటం. 1 తులం రాగికి ఈ కట్టును అర్ధణా ఎత్తు వేసిన హేమించును.

51. రసకట్టు - గొడ్డు కాకర దుంపకు రంధ్రం అర్ధ అంగుళం చేసి అందులో ఒక తులం పాదరసం పోసి దుంప పిప్పి నూరి రంధ్రం కప్పి దానిపై మినపపిండి శీలు ఇచ్చి తదుపరి గుడ్డ చుట్టి శీలు మట్టి వ్రాసి ఆరించి వంద పిడకలతో పుటం వేయవలయును. ఆరిన తరువాత కళింగు అగును. ఈ కళింగు తిరిగి ములగ పువ్వులతో వెలక్కాయంత నూరి ముద్ద చేసి అందులో కళింగు పెట్టి 25 పిడకలతో పుటం వేయగా భస్మం అగును. ఒక తులము రాగి మీద అర్ధణా ఎత్తు భస్మము వేస్తే అక్షయమైన హేమము అగును. చేయదగ్గ యోగం.

52.రసభస్మం - ఇంగ్లీకం నుంచి తీసిన రసం మూడు తులములు ఎర్ర చిత్రమూలం వేర్లు 3 తులములు, నల్ల ఉమ్మెత్త వేర్లు మూడు తులములు, చిట్టి ఆముదపు వేర్లు మూడు తులములు ఈ నాలుగు సమభాగములుగా నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ఒక దాకలో సగం ఇటుక చూర్ణం వేసి దానిపైని అర్ధ శేరు వుండ చేసి దానిపై దట్టముగా పరిచి ఆ పైని బిళ్ళ పెట్టి దానిపైన వట్టికుండ బోర్లించి శీలమన్ను ఇచ్చి ఒక జాము దీపాగ్ని రెండు జాములు మందాగ్ని, నాలుగు జాములు గాడాగ్నిచే వండిన భస్మమగును. పై కుండకు పట్టును. ఇది కాకరంగుగా వుండును. ఒక తులం రాగికి అర్ధణా ఎత్తు వేయుగా హేమించును.

53. రసకట్టు - ఒక తులం పాదరసం కల్వములో వేసి బీడెత్తు సూరేకారం వేసి కొంచెం నిమ్మరసం వేసి ఒక గంట నూరి మర్ధించి తరువాత శుభ్రంగా కడిగి వేయవలయును. ఉప్పు మూకుడులో వేసి గుంట చేసి అందు రసం వేసి దానిపై ఇత్తడి పళ్ళెం బోర్లించి కొంచెం గురు సింధూరం గాని లేక తుత్తం గాని నీళ్ళలో కలిపి పళ్ళెం మూసి కరిగించుము. ఉప్పు ఎర్రగా వచ్చును. అప్పుడు రసం తీసివేయుము.

54 శుద్ధ రసం మైనం- శుద్ధ రసం మూడు తులములు మామిడాకుల రసంతో మూడు రోజులు మర్ధించగా మైనమగును.

55. రస సింధూరం - ఒక తులం పాదరసం గాజు కూపాలో పింగాణిలో వేసి అందు రెండు తులములు నైట్రిక్ ఆసిడ్ పోసి నిప్పులపై పెట్టి కలుపకుండా ఆర్చుము. రసము నలు ప్రక్కల పరుగ పెట్టి పొంగి, అందు ఆసిడ్ ఆరేసరికి భస్మమై వుండును. దీనిని నాలుగు సార్లు నీళ్ళ పోసి కడిగి వంచి వేయుము. శుద్ధమైన రస భస్మం నిలుచును. దీనిని ఎండలో బాగా ఆరనిచ్చి బలురక్కిస (బ్రహ్మదండి) పాలు చిలికి భస్మమంతా తడిపి ఆరించి పైన కోపాకు (ఇనపై, పింగాణి కలది) దీనిని అభ్రకపు రేకుకు చుట్టి మినప పిండితో శీల మన్ను ఇచ్చి తడిలేని నేలపై ఒక అడుగు లోతు అడుగు వెడల్పు గల గోతిని తవ్వి అందులో చిన్న కోపా పట్టునంత చిన్న గొయ్యి తవ్వి కోపా అందులో ఇమిడ్చి, పై మూత వరకు కప్పి కోపా అంచులపైకి కన్పించులాగా యుంచి ఆ పెద్ద గొయ్యికి చాలినంత గంధ్ర ఇసుక, ఇనుప లేక కుండలో గాని పోసి పొయ్యి మీద వుంచి ఎర్రగా కాల్చినప్పుడు వడ్లగింజ పేలే వరకు కాల్చి దాని గోతిలోని కోపా మీద పడునట్లు పోయవలెను. గోతి నిండున పోసియుంచి తెల్లవారి సాంగశీతలమున తీసిన కోపాలో గల రసభస్మం సింధూరించును. సున్నము స్పీడు కలిగి యుండును. ఇది చాది తులముకు ఒక చిన్నమెత్తు వేసిన హేమించును. తిరుగులేదు. సిద్ధయోగం.

56. రసకట్టు-సత్తు సమ్మేళనం - ఒక ఇనుప మూకుడు తెల్లగా తోమి అందులో ఒక శేరు సముద్రపు ఉప్పు మెత్తగా నూరి పోసి గుంట చేసి అందులో ఏడు తులములు శుద్ధ రసం పోసి పైన ఉప్పు కప్పవలయును. తరువాత పొయ్యి మీద పెట్టి ఒక గంట వండవలయును. అప్పుడు పదిహేను తులములు మైలుతుత్తం నూరి వుంచుకుని కుతకుతలాడుచుండగా పైన మూకుడులో ఉన్న ఉప్పు మైలుతుత్తం కలిపి చలిమిలాగా తొక్కితో ఉప్పుకు ఆ నీరు అర్చుకుపోయే వరకు వండి కలుపుతూ మంట పెడుతూ తుత్తంలోని రాగి రసం కరిగి అడుగున రసం చిక్కబడి వుండును. ఇందు పన్నెండు నిమ్మకాయల రసం పిండి మర్ధించవలయును. రసం, రాగిన్ని ముద్దగా అగును. రసం ముద్ద కట్టును. యీ రసంను ఎండలో పెట్టి ఆరించి గోలీ చేసి ముప్పై తులములు సత్తు రేకులు చిన్నవిగా కత్తిరించి చిన్న ముంతలో వేసియుంచుము. రసముద్ద గోలీకి రెండు

పెద్ద సత్తు వేసిన ముంతలో శీల మన్ను ఇచ్చి పదిహేను పిడకలతో పుఠం సింధూరించును.

✓57. నిక్కమైన తాళక సున్నం - నాలుగు తులముల ఒకే ముక్క తాళకమునకు సవీరం రెండు తులములు, ఇంగ్లీకం రెండు తులములు కల్వమునందు ఒక తులం సవీరం నూరి ఇరవైదు మందార పువ్వులు నూరి, మరలా తులం సవీరం వేసి నూరి ఒక తులం ఇంగ్లీకం వేసి నూరి మరలా ఇంకొక తులం ఇంగ్లీకం వేసి నూరి ఉగ్గి గిన్నెడు చనుబాలు పోసి (లేనిచో ఆవు పాలు) మెత్తగా నూరి ఎనిమిది గంటలు నూరవలయును. తదుపరి యీ మైనమును తాళకమునకు కవచమిచ్చి గుడ్డ శీలు చేసిన కవచము విడిపోవును. సున్నము అగును. సర్వలోహములు కట్టును. రసము కట్టును.

✓58. సవీర జయనీరు - ఒక తులం సత్తు, ఒక తులం రసం, ఒక తులం సవీరం, ఒక తులం సూరేకారం (కట్టినది) వీటిని కలిపి నూరి జయనీరు తీసుకొని భద్రపరిచేది. కట్టిన నవాసారమునకు చురక సింధూరమగును. వెండిపైన అర్ధణా ఎత్తు.

59. నవాసారం కట్టు - ముళ్ళతోటకూర క్షారములో నవాసారం చండికట్టు కట్టును.

✓60. సత్తు జయనీరు - సత్తు, రసం సమభాగాలు కూడుకుని వీటికి సమభాగం తినే ఉప్పును కలిపి నూరి జయనీరు తీసుకొనగా, జయనీరు నచ్చును. దీనిని సూరేకారమునకు చురక ఇస్తే సింధూరం అగును. చాందినిపై, రాగిపై వాడేది.

✓61. సూరేకారం కట్టు-సున్నం - ఐదు తులముల తిప్పసత్తు ఆకు, ఒక తులం సూరేకారం కలిపి నూరి మూడు తులముల మైలుతుత్తం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి గుడ్డ శీలు చేసి ఇరవైదు పిడకల పుఠం సున్నమగును. మంచి తేనె మైనమును మంచి నీరుతో శుభ్రముగా కడిగినది, ఆరు తులములు తీసుకొని ఒక్క తులముపై గురు సున్నం వేసిన మైనమగును. ఈ మైనము కంచు, రాగి, ఇత్తడి, వెండి వీటికి ఒక తులమునకు అణా ఎత్తు వేసి పది పిడకల పుఠం సున్నంలో.

✓62. సవీరం కట్టు-సింధూరం - (పుల్లచింత) పుచ్చింత ఆకు పసరుతో సవీరం నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి అదే పిస్తు కవచమిచ్చి గుడ్డ శీలు చేసి ఆరు పిడకల పుఠం. సింధూరించును. రాగిపై, వెండిపై వాడుకొనవలయును.

63. కట్టిన సవీరం, ఇంగ్లీకం, సింధూరం - కట్టిన సవీరం గాని, ఇంగ్లీకం గాని ఎంత వుంటే అంతకు ఆరు రెట్లు చిలకరెక్కల గంధకమును నాటు కోడుగుడ్డు తెల్లసొనతో

నూరి కవచమిచ్చి గుడ్డశీలు చేసి ఇనుప బైండింగ్ తీగ చుట్టి ఎనిమిది పిడకలు కాల్చిన తరువాత పిడకల మధ్యన పెట్టి చల్లారిన తర్వాత చూడగ సింధూరమగును.

64. నవాసారం కట్టు - సముద్రపు ఉప్పు సోలెడు, రాతి సున్నం సోలెడు మెత్తగా దంచి ఒక పిడతలో సగం పరిచి దీనిపై మూడేసి తులముల నవాసారం ముక్కలు రెండు పెట్టి మరలా చూర్ణం పరిచి పిడతకు మూటు శీలులు చేసి సన్నని ఇనుప తీగ చుట్టి మూడొందల పిడకల పుటం నవ్వాసారం కట్టును. ఇది వెలిగారము సమానం రెండేసి పూసల ఎత్తు తగరములో నీరు లాగును. ఈ కట్టిన నవాసారం సింధూరం చేయుటకు.

65. నవాసారం సింధూరం - సూరేకారం సింధూరం, గంధకం, తాళకం, రస సింధూరం, ఇంగ్లీకం ఈ ఐదు వస్తువులను సమభాగములు నిమ్మపులుసుతో మైనముగా మర్దించి కట్టిన నవాసారం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి శీలు ఇచ్చి పది పిడకలతో పుటం వేసిన సింధూరించును. ఒక తులం వెండికి వడ్లగింజంత వేయగా హేమించును.

పాదరసం, సవ్వీరం, ఇంగ్లీకం, తాళకం, తుత్తము సమభాగాలు నిమ్మరసంతో మర్ధించి కట్టిన నవాసారం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి పది పిడకల పుటం సిందూరించును.

66. వెండి నుండి మట్టి తీయుట - తాళకం ఐదు గ్రా., శంకు పాషాణం ఐదు గ్రా., ఇంగ్లీకం పది గ్రా. కలబంద రసముతో మూడు గంటలు నూరి పదిపిడకల పుటం. ఇవి కట్టి నిలుచును. దీనిని నూరి పదహారు బాగాములు చేసి పది గ్రా. వెండికి గ్రాసమివ్వగా మేలిమి అయినది. దీనికి రెండు గ్రా. మేలిమి కలిపి మట్టి తీసుకొంటే కరెక్టుగా పది గ్రా. మేలిమి దిగును. పుట పక్వము తెలుసుకొనే వరకు ఒకటికి రెండు సార్లు చేయవలయును. గ్యారంటీగా అగును. అనుభవము.

67. మృదారుసింగు యోగం - నెంబరు వన్ మృదారుచిని ఒక తులం, పాదరసం ఒక తులం ఈ రెండింటిని నిమ్మపులుసుతో నూరిన నల్లగా అయినది. దీనిని బిళ్ళ కట్టి ఆరించి పది పిడకల పుటం సింధూరం అయినది. వెండిపై ఒక తులమునకు వడ్లగింజంత వేయగా మేలిమి అయినది. అయితే నల్లగా అగుటకు పావు తులం గంధకం గాని, సిల్వర్ నైట్రేట్ పలుకులు గాని, మనిశిల గాని పావుతులం వేస్తేనే నల్లగా అగును. నల్లగా అయితేనే సింధూరం అగును.

68. రజత రసమణి - ఇనుప మూకుడిని తెల్లగా తోమి అందులో రెండు తులముల ఇంగ్లీకమును పెట్టి తవ్వేడు మర్రి ఊడల రసం తీసుకొని చుక్కచుక్క చురికించవలయును. ఈ ఇంగ్లీకాన్ని మెత్తగా నూరి ఒక తులం వెండి కరిగించి రెండు తులముల ఇంగ్లీకంను గ్రాసం ఇవ్వవలయును. తరువాత బిళ్ళగా కోసుకొని ఒక

ముంతలో పదితులముల రసం పోసి ఈ బిళ్ళను వేసి ముంత మూతికి తడి గుడ్డలు చుట్టి బిరడా బిగించి ఊక పేడలో చేసిన పిడకలను మెత్తగా దంచి కుంపటిలో పోసి అంటించి పైన ముంతను పెట్టి వండవలయును. క్రిందకు దించి బిరడా తీసి బిళ్ళకు అంటుకున్న రసాన్ని తీసి గుడ్డలో పోసి క్రిందికి దిగిన దాన్ని పై విధంగా వంట చేయవలయును. ఈ విధంగా పూర్తిగా రసాన్ని కట్టుకుని మూసలో వేసి కరిగిన వెండి అగును. అనుభవించినది.

69. అమూల్య యోగం - తంగేడు పూలు ఆకులు మొగ్గలుతో సహ తీసుకొని రోటిలో వంచి బియ్యపు కడుగు చిక్కనిది కొద్దిగా చిలికి తడి చేయుచు దంచుగొని గుడ్డలో పెట్టి వీటిపై పట్టి నొక్కగా చిక్కని అంబలి వంటి రసము వచ్చును. ఈ రసం ఒక శేరుకు ఒక శేరు సముద్రపు ఉప్పు రోటిలో వేసి కొద్ది కొద్దిగా పసరు పోస్తూ దంచి మైనములోగ అయ్యేటట్లుకల్వములో మెత్తగా నూరుతూ పసరు అంతా ఇంకునట్లు చేసి గరగరలాడకుండా బాగా నూరవలెను. బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో వుంచి శీల ఇచ్చి మూడొందలు పిడకలతో పుటించేది. మరల అర శీలడు పసరు పోసి బిళ్ళ చేసి రెండొందలు పిడకలతో పుటించి ఇట్లు ఐదు పుటములు అయ్యేసరికి ఎర్రగా సింధూరించును. యీ సింధూరము ప్రసస్తమైనది. యీ సింధూరమును నీటితో తడిపొడిగా కలిపి మూడొందలు పిడకలతో పుటించేది. ఇది ఒక తులం రాగికి అర్ధణా ఎత్తు. యీ ఉప్పు సింధూరము మూటు తులములు, నవసారం పావు తులం, సూరేకారం పావు తులం, పాదరసం పావు తులం, ఇంగ్లీకం పావు తులం, సవ్వీరం పావు తులం, మైలతుత్తం పావు తులం వీటి నన్నింటిని హంసపాది ఆకురసమున నూరి బిళ్ళ కట్టవలెను. ఐదు లేక పది పిడకలతో పుటించేది.

ఇదే విధంగా పై రస సమ్మేళనము హంసపాది ఆకురసంతో చేసినట్లే ఆరు పుటములు పూర్తి అగుసరికి మేదు తయారగును. ఎప్పటికి ఆరు తులాల మందు తయారగునో అంతవరకు పుటములు పెట్టవలెను. రాగి ఒక తులం అర్ధణా ఎత్తు శిద్ధము.

70 తాళ్ళకం కట్టు- తంగేడు ఆకుతో సింధూరించిన ఉప్పు ఒక తులంకు సుమారుగా తీసుకొని ఉమ్మెతో నూరి ఒక తులం తాళకంకి కవచమిచ్చి శీల ఇచ్చి ఆరించి పదిహేను పిడకలతో పుటించిన పొగ లేకుండా కడ్డీ కట్టును యీ కట్టిన తాళకమునకు ఒక తుండు మూడు ఔన్సులు పసరు చురకించి తీసి ఒక తులం సత్తు రజను దీనితో కలిపి నూరిన మైనముగు ప్రమిదలో వుంచి శీలు ఇచ్చి పుటించి ఇరవైదు పిడకలతో భస్మమగు రాగి ఒక తులం కరిగి అర్ధణా ఎత్తు వేసిన హేమించును. తిరుగులేనిది.

71. తాళకం కట్టు - రెండు తులముల తాళకంను అర సోలడు నీటిలో చూర్ణించి కలిపి వెడల్పుగా పెద్దదిగా వున్న మూసలో రసం పోసి కుంపటిపై పెట్టి నెమ్మదిగా ఊదుచు

కొంత నీటిని పోయవలెను. పొంగుదలలో కొంత నీటిని పోయుచు వచ్చిన నీరు పూర్తి అయిన తరువాత కొంత సేపటికి గట్టిపడును. నాలుగు గంటలలో చురక పూర్తి అయ్యి గ్గిపడును. దీనిని కరిగిన కరుగుడు వుండలాగా అగును. పగులును మూలగ పువ్వు వెలగకాయంత నూరిన ముద్ద వుండకు కవచమిచ్చి యాభై పిడకలతో పుటం సున్నమగును. ఒక తులమునకు పూసెత్తు మూలిక రసం వేస్తే హేమించును.

72. నవాసారం కట్టు - తలపుర్రి పెంకులు మెత్తగా చూర్ణించి, వస్త్ర గాలితు చేసి చంటిపిల్లనీరుతో వండి ఆర్చిన చూర్ణమును ముంతలో పైన, క్రింద ఐదు తులములు పోసి మధ్య నవాసారం ముక్క వుంచి ఇరవైదు పిడకలతో పుటించిన చక్కగా కట్టును. దానిని ఒక తులం ముక్కకు, ఒక తులం సవ్వీరం, ఒక తులం సత్తు, ఒక తులం గంధకం, ఒక తులం తాళకం, ఒక తులం రసం వీటన్నింటిని నిమ్మరసంతో మర్ధించి కవచమిచ్చి ఇరవై పిడకలతో పుటం. సింధూరించును. ఒక తులం వెండికి పూసెత్తు హేమించును.

73. పాషాణ యోగం - ఉల్లి పాషాణం ఒక తులంకు ఒక సోలెడు జెముడు పాలతో వండి తీసి రసం ఒక తులం వేసి మంచినూనెతో మర్ధించి రాగి రెండు తులములు, ఇత్తడి ఒక తులం, వెండి ఒక తులం కరిగి పైన మర్ధించినది అర్ధణా ఎత్తు వేసినా హేమించును.

74. గురుసున్నం - ఎర్ర మయూరి శిఖి దీనికి సమం మూర్కండాకు కలిపి నూరి ఒక తులం మైలుతుత్తానికి మూడు తులముల ముద్ద కవచమిచ్చి ఆరు, ఏడు పిడకలతో పుటం వేసిన అక్షయమైన గురుభస్మం మయినది. త్రిధారి పాలు ఒక శేరుకు అర తులం భస్మం వేసి కలిపి ఎండలో వుంచిన పాలు ఇరిగి నీరు అగును. ఒక తులం ఇంగ్లీకంనకు ఈ నీరు చురికించుచూ సూదితో గుచ్చుతూ చూసుకొనేది. మెత్తగా సూది కిందకు దిగిన పూర్తిగా మైనమైనట్లుగా గ్రహించి తీసి ఒక తులం మైనమును పదహారు మాత్రలు చేసి వుంచుకొని ఒక తులం రాగికి ఒక మాత్ర చొప్పున వేసిన హేమించును. శిద్ధమైన యోగం. అనుభవించునది.

75. రజత సున్నం - వెల్లుల్లి రేకులు అర తులం, తెలగపిండి అర తులం, వేపాకు అర తులం, మెత్తగా నీరు చిలకరించి నూరి ఒక తులం చాంది వెండికి మూడు తులముల ముద్ద కవచమిచ్చి శీలు ఇచ్చి నూటొక్కటి పిడకలతో పుటం భస్మమగును. ఇది రసమును కట్టును (తాళకము వేయవలయునని ఊహించిరి).

76.హరిదళం సున్నం - ఒక తులం హరిదళం ముక్కకు ఆరు తులముల పొడవైన వెంట్రుకలు వుండలాగా చుట్టి దానిపైన మామిడి బదనికను నూరి కవచమిచ్చి మట్టి

శీలు ఇచ్చి ముప్పై పిడకలతో పుటం సున్నమగును. వడ్లగింజ ప్రమాణం ఒక తులం తగరానికి వేస్తే చాది అగును.

77.త్రివంగం సున్నం- త్రివంగం సమానంగా కరిగించి తొమ్మది సార్లు తిలతైలంలో పోయవలయును. దీనిని గోమూత్రంతో నూరవలయును. తదుపరి పచ్చి పసుపు రసం వేసి నూరి బిళ్ళకట్టి ఎండించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి యాబై పిడకలతో పుటం సున్నమగును. ఇది అన్ని లోహములను సున్నం చేయగలదు.

78. సీస సింధూరం - ఒక తులం తాళకం, ఒక తులం పాదరసం నూరు గన్నేరు చెట్టు పాలతో నూరి ఒక తులం సీసానికి కవచమిచ్చి ప్రమిదలో పెట్టి మూడొందల పిడకలతో పుటం సింధూరించును. చాధి ఒక తులమునకు అర్ధణా ఎత్తు వేసిన హేమించును. అనుభవమైనదని చేసినది అని చెప్పిరి.

79. రస భస్మం - ఒక తులం పాదరసంలో రెండు తులాలు సల్ఫ్యూరిక్ ఆసిడ్ పోసి బొగ్గు నిప్పులపై పెట్టి ఆర్చేది (ఇగిర్చేది), మరల రెండు తులముల సల్ఫ్యూరిక్ ఆసిడ్ వేసి ఆర్చేది, మరల రెండు తులాలు సల్ఫ్యూరిక్ ఆసిడ్ పోసి ఆర్చేది. ఇట్లు మూడు సార్లు అయిన తర్వాత బలురక్కసి పసరుతో గాని, జిల్లేడు పాలతో గాని నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి కుండలో ఇసుక పోసి, ఇసుక మధ్యన వుంచి శీలు ఇచ్చి మూడు గంటలు తీవ్రంగా వండి చల్లార్చిన సింధూరించును. ఒక తులం వెండిపై వడ్లగింజంత వేసినా చాలును. పై సింధూరము ఆసిడ్ కు నిలుచును (చేసి చూసినది. అనుభవించినది)

80. వెండి యోగం - శంఖు పాషాణము నాలుగు తులములు, నల్లమేక పాలు, గుంటగలగర, పచ్చి గంజాయి, లేత చింతచిగురు, దానిమ్మ ఆకు, నీరుల్లి, అల్లం వీటి రసముల చేత రెండేసి గంటలు మర్ధించి ఎండించి ప్రమిదలో యుంచి శీలు ఇచ్చి మూరేడు గుంటలో నాలుగు శేర్ల పిడకలతో పుటం. తెల్లగా భస్మమగును. తగరం అరవై నాలుగు తులాలకు ఒక రతి, రాగి అరవై నాలుగు తులాలకు ఒక రతి వేయగా హేమించును. వెండి అగును.

81. మృదారుచిన్ని సున్నం-సింధూరం - ఒక తులమును తుంగ ముస్తల రసం మూడు తులములతో నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ఈ బిళ్ళకు ఆరు తులాల తుంగముస్తలు నూరి కవచమిచ్చి గుడ్డశీలు ఇచ్చి ఆరించి యాబై పిడకల పుటం సున్నమగును. ఈ సున్నమును మరలా తుంగ ముస్తలు రసంతో నూరి పై విధంగానే వంద పిడకల పుటం సింధూరం అగును. ఒక తులం వెండికి పూసెత్తు వేయగా హేమించును. ఈ సున్నము

రసమును కట్టును. పై సింధూరం సవ్వీరంను కట్టి సింధూరం చేయును. పై సున్నము తాళకమును, ఇంగ్లీకంను కట్టును.

సింధూరం పూటకు రెండు పూసలు సోలడు పాలతో తాగిన సర్వదాతువులు కల్గును.

సున్నమును రెండు పూసలు పంచదార వెన్నతో వాడిన హెచ్.ఐ.వి సర్వసెగలు పోవును.

మృదారచిన్ని ఒక తులం గోరు చిక్కుడు ఆకు ముద్దలో పెట్టి పదిహేను లేక ఇరవై పిడకల పుటం తెల్లగా లేక భస్వం అగును.

82. తాళకం కట్టు-సున్నం - మూడు తులాల తాళకం ముక్కకు గాడిద మూత్రం ఒక్కొక్క చుక్క చురక ఇచ్చి తదుపరి గాడిద లద్దిని గాడిద మూత్రంతో నూరి వెలగకాయంత ముద్దలో పెట్టి గుడ్డ శీలు చేసి. ముప్పై తులముల పిడకలతో పుటం సున్నమగును. ఈ సున్నం ఒక తులం రాగికి రెండు పూసలు వేయగా హేమమగును. అక్షయమైనది.

83. ఇంగ్లీక మైనం - ఇనుప మూకుడు నందు రెండు అంగుళముల వెడల్పు కైవార్యముగల అభ్రకపు రేకును మినపపిండితో అతికించి ఆరించవలయును. ఈ అభ్రకపు రేకుపై ఒక తులం ఇంగ్లీకం నూరి పోసి గంగరావి పూలను దంచిన పసరు చురక ఇచ్చిన (ఒక శేరు) చింత పుల్లలతో మంట పెట్టవలయును. గంగరావి పూల రసం ఒక్కొక్క చుక్క చొప్పున చురక ఇచ్చిన ఒక శేరు రసం అగు సరికి మెత్తబడి మైనమగును. వేడిగా వున్నప్పుడు నలిపి పదహారు మాత్రలు చేసి దారమునకు గుచ్చి వుంచుకొనేది. ఒక రాగి తులం ముక్కకు ఒక పూస వేసిన హేమించునని చెప్పబడినది.

84. రజతం - శంకు పాషాణంతో - మూడు తులములు ఏకముక్క శంకు పాషాణం తీసుకొని ఒక కుండలో రెండు శేర్లు బట్టీలో కాల్చిన రాళ్ళు వేసి ఏడున్నర తులముల నవాసార చూర్ణం పరిచి పైన ముక్క వుంచి పైన మరల ఏడున్నర తులము నవాసారం కప్పి పైన రెండు శేర్లు బట్టీ రాళ్ళు వేసిన తరువాత కుండలో ఇంకా ఖాళి వుండును. అందులో రెండు శేర్లు నీళ్ళు పోసినా ఉడికి పొంగును. మరునాటికి చల్లారును. జాగ్రత్తగా తీసిచూసిన పాషాణం కట్టి సున్నమగును. జాగ్రత్తపరిగిని ఒక తులం రాగి కరిగి అర్ధణా ఎత్తు వేసినా చాది వెండి అగును. రసం కూడా కట్టును.

85. మూడు పలకల నల్లేరు - ఈ నల్లేరు పసరుతో సముద్ర లవణం మైనంలాగా నూరి బిళ్ళ చేసి అరించి ఈ మూలిక పిప్పితో కవచమిచ్చి వంద పిడకలతో పుటించిన

బీజబద్ధమై సిందూరించును. ఒక తులం రాగికి అర్ధణా ఎత్తు వేసినా హేమించును. అనుభవించినది.

86. ఇంగ్లీకం కట్టు - ఒక తులం ఇంగ్లీకం ముక్కకు మూడు తులాల సల్ఫ్యూరిక్ ఆసిడ్ ఒక్కొక్క చుక్క చొప్పున వేస్తూ చురికించిన మంచి కట్టు అగును. చూర్ణించి గుండు నల్లేరును దంచి ఒక సోలడు పసరు పోసి దీపాగ్నిచే వండిన మైనమవును. దాన్ని దొన్నెలాగా చేసి అందులో త్రిధారి పాలు మునిగేటట్లు పోసి రెండు దినములుంచి తీసి నూరి పదహారు పుటలు చేసి రాగిపై కెక్కును. ఒక తులం ఇంగ్లీకంను గంగరావి పూల ముద్దలో పెట్టి ఐదు పిడకల చొప్పున మూడు పుటాలు పెట్టి తీసి మిగతా పని పై విధముగ చేసినా కూడ అగును.

87. రస పతంగం - గంధకం, తాళకం, సవ్వీరం సమభాగాలు ఈ మూడు చూర్ణించి గ్లాసులో వేసి పైన గ్లాసు మూసి మినపపిండితో గట్టిగా మూతికి శీలు ఇచ్చి తీగతో బిగించి వట్టికుండలో ఇసుకపోసి ఇసుకమధ్యన వుంచి (గ్లాసుకు పైన కింద ఇసుక) పొయ్యి పై పన్నెండు గంటలు వండి తీసిన పై గ్లాసుకు తెల్లటి భస్మం పట్టును. ఒక తులం రాగికి చిన్నమెత్తువేసిన చాలు. క్రింద పెట్టు సవాయి పుళ్ళు మచ్చలకు వాడవచ్చును.

88. గంధక భస్మ యోగం - బలిసిన కోడిపెట్టలోని గారకాయ చీల్చి శుభ్రంచేసి పచ్చపొర యుంచి అందులో గంధకం ముక్కలు వేసి కుట్టి యాభై ఎనిమిది ఫలములు పిడకలు తీసుకొని గారకాయతో ఏడు గుడ్డశీలులు ఇచ్చి కిరసనాయిలు పోసి అన్ని వైపులా ఒకే సారి అంటుకొనునట్లు అంటించి పదిహేను నిమిషాలు అయిన తర్వాత గారకాయను తిరగేసి పదిహేను నిమిషాలు వుంచి తీసి చల్లార్చిన తర్వాత విప్పి చూసిన గంధకం తెల్లగా భస్మమగును. ఇదే పుంజు గారకాయతో ఇంగ్లీకంతో చేస్తే తెల్లగా అగును. రసం కట్టును. పిడకలో వేసి కరిగినా హేమించును.

89. ముమ్మాయి - ఒక శేరు నల్ల జీడి గింజలు భూ అంతర తైలమునకు రెండు ఉడుములు, ఒక శేరున నల్ల జీడిగింజలు ముక్కలు కొట్టి భూ అంతర తైలం తీసి జాగ్రత్త చేసి యుంచుకొనవలెను. రెండు ఉడుముల చర్మం, పేగులు తీసి వేసి మాంసము ఎముకలతో సహా కైమా వలే కొట్టి శేరు నాల్గు పోసి అరసోలడు వరకు వండి దించి ఈ శేరు వాను పై జీడిగింజల తైలం నందు పోసి తేనె పాకంవలే దగ్గరకు వండి అందు పెన్నేరు చూర్ణం, దూసరి ఆకు చూర్ణం వేసి కలిపి మైనపాకంగా వండి దింపుకొని జాగ్రత్త చేసుకొనవలయును. అన్నం తిన్న వెంటనే పెసరు బద్దంత రెండు పూటలు మందు తినుచున్న సర్వరోగములు పోయి దాతు శక్తి, బలము కల్గి శక్తి వచ్చును. శిద్ధ యోగం.

90. తాళక భస్మం - పత్ర తాళకం మూడు తులాలు ఏక ముక్కకు ఒక తులం నీరుల్లి పాయల రసంతో చురక ఇచ్చి తీసి ఆముదము సలసలా మరుగుచున్నపుడు ముక్కను పట్టకారుతో పట్టి ఒక్కసారి ముంచి తీసి చల్లార్చిన తుడిచి వుంచుకొని జముడు కాడలు చీల్చి ఎండించి కాల్చిన బూడిద (క్షారం) శేరు మండిగలో నొక్కి పైన ముక్క పెట్టి మరలా ఒక శేరు బూడిద నొక్కి సన్నని మంటపై నాలుగు జాములు వండిన తెల్లగా భస్మం అగును. జాగ్రత్త పరుచుకొనవలయును. తగరం ఒక తులం కరిగించి ఈ భస్మం రెండు పూసలెత్తు వేసిన భస్మమగును. ఈ వంగ భస్మం ఒక తులం చాది వెండి కరిగి రెండు పూసలెత్తు వేసి త్రిప్పిన వెండి భస్మమగును. ఈ భస్మం రెండు పూసలెత్తు ఒక తులం పాదరసం కరిగి వేసిన గోలీ కట్టును.

91. వజ్రాయుధం - సవ్వీరం, తాళకం, గంధకం, ఇంగ్లీకం సమభాగాలు నిమ్మరసం, తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి శీలు ఇచ్చి మూసలో పదిహేను పిడకలతో పుతం సింధూరించును. ఇది రాజ యోగం.

నోట్. కట్టిన సూరేకారం, సవ్వీరం, రసం సమబాగాలు తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి పది పిడకల పుఠం. ఒక తులం రాగికి ఒక చిన్నం

92. శంకు పాషాణం కట్టు - శంకు పాషాణం గాడిద మూత్రమున వండిన కట్టును. సజ్జాక్షారము నీళ్ళలో కలిపి తేరనిచ్చి ఆ నీరు చురక ఇస్తే నెయ్యి అగును. రాగి మీద ప్రయోగం.

నోట్. మూడు తులముల పాషాణం పెంకులో వుంచి పంది నెయ్యి చురక ఇచ్చినా కట్టును. ఈత కల్లు మద్యంలో జాము వండిన అన్ని పాషాణములు కట్టును.

నోట్. అరటిదుంప రసంతో గంధకం నూరి ఎండించిన కట్టును.

93. సూరేకారం కట్టు - తెల్ల జిల్లేడు, గంజాయి, మారేడు ఆకు సమంగా నూరి సూరేకారంనకు కవచం ఇచ్చి కుక్కుటపుటం వేయగా కట్టును. ఈ సూరేకారం వరహా ఎత్తు రుద్రజెండ ఆకు పసరుతో నూరి మైలుతుత్తం గుడ్డను పట్టించి ఐదు పిడకలతో పుఠం వేసిన సున్నమగును. ఈ సున్నం జెముడు పాలలో వేసిన విరిగి నీరగును. ఆ నీరు ఏ పాషాణమునకు చురక ఇస్తే ఆ పాషాణము కట్టును. ఇది తగరంకు నీరు లాగును.

సూరేకారం ముళ్ళతోటకూర క్షారంతో వండిన కట్టును.

సూరేకారం నేలగురిగుడి పసరుతోను లేక మెత్తగా నూరి ఆ ముద్దలో వుంచి పదిహేను పిడకలతో పుటంచిన కట్టును.

కాకిదొండకాయ ముద్దలో సూరేకారం నవాసారం కట్టును.

94.ఇంగ్లీకం కట్టు - పొట్లకాయరసం లేక కసివిందాకు రసం చురక ఇచ్చిన ఇంగ్లీకం కట్టును. విష్ణుకాంత ఆకు, ఎర్రమామిడి రసంతో కట్టును.

95. పాధరసం అగ్నిజయం- ఏడున్నర్ర తులం పాదరసం మూస నుంచి ఒక శేరు ఉత్తరేణి, ఒక శేరు పొదినాకు పసరు చురకించిన అగ్నిజయమగును.

96. రసకట్టు - భావంచాల చర్ణం మూకుట్లో అంగుళం దళసరిగా పోసి మధ్య చిన్ని గుంటలాగ చేసి ఆ గుంటలో రసం పోసి పైన బావంచాల చూర్ణం పోసి అది తంగేడు కర్రలతో నాలుగు జాములు వండిన జయమగును. తిరిగి బుర్రబచ్చలాకు రసంతో నాలుగు జాములు వండితే సమస్త పనులకు ఉపయోగపడును. బుర్ర కాకి దొండాకు రసంతో పోసి కొలిమిలో ఊదితే గురక బద్దమగును.

తురాయి ఆకు కాకర, జంజీల పత్తి ఆకు రసంతో చురకాయిస్తే కట్టును.

ఉత్తరేణి ముళ్ళతోట కూర, కుప్పింట, ముర్కాండ సమము కాల్చిన బూడిద నీళ్ళతో కలిపి రసపాషాణములకు చురక ఇచ్చిన కట్టును.

నోట్ - పాదరసమునకు సమానం ఆరుద్ర పురుగులు చేర్చి మూడు రోజులు కల్వములో అహోరాత్రులు మర్థించి సైంధవలవణం నిమ్మరసంను చల్చి మూడుదినములు మర్థించిన సర్వాధి ధాతువులను భక్షించుటుకు యోగ్యమైన ముఖము కల్గియుండును.

నోట్ - కంద దుంపలక నీరు వంకాయ లోపల పాదరసం వుంచిన పుటంచిన కట్టును.

97. స్వర్ణ యోగం - మైలతుత్తము సవ్వీరం రస కర్పూరం పాదరసం ఈ నాలుగు పావు తులం చొప్పున మంచినీరులో నూరి ఒక తులం సత్తురేకుకు కవచమిచ్చి దీనికి క్రింద పైన రాగి డబ్బాలు పెట్టి శీలు మన్ను ఇచ్చి పది పిడకలు పుటం హేమించును. తిరిగి శీలు ఇప్పకుండ మరల ముప్పై పిడకల పుటం రాగి బిల్లలను కరిగిన బంగారమగును.

98. ఉప్పు సింధూరం - తినే ఉప్పును కొత్త ప్రమిదలో పోసి జెముడు పాలు చురికించి తెల్లజిల్లెడుపాలు చురికించిన సింధూరించును

ఉప్పుకు జెముడు కాడల రసముతో మర్దించి ముప్పై పిడకల పుటం ఇట్లు మూడు పుటాలు సింధూరించును.

ఉప్పు పండు జిల్లేడు ఆకు రసం తవ్వెడు పోసి ఇంకించవలెను. ఇట్లు మూడు సార్లు ఉడికించి తదుపరి ఇరవైదు పుటాలు తులం రాగి కరిగి సూది మొనంతవేసిన హేమించును.

ముప్పై తులాలు తినే ఉప్పును వేపాకు అడ్డసరపు ఈ రెండు ఆకులను దంచిన పసరుతో మర్దించి ముప్పై పిడకల పుటం ఉప్పుకట్టును సవ్వీరం ఒక తులం కట్టిన ఉప్పు ఒక తులం ఈ రెండు కలిపి నూరి రెండు పిడకల పుటం రాగి కరిగి (ఒక తులం) వడ్లగింజంత వేయగ హేమించును.

99. రస సింధూరం - నవనీతమైన రసము పన్నెండు గ్రా., తింత్రుం మూడు గ్రా., అర గ్రామున్నర వంగము, గ్రామున్నర నవసారం మొత్తం పద్దెనిమినిది గ్రా. వీటిని దాసాని పువ్వులు (మందార పువ్వులు) నిమ్మ రసమున వేసి ఎండన బెట్టి మరునాటు మెత్తగా నూరి వడకట్టి పిండిన ఎర్రగా రసము వచ్చును. దీనిలో పై వస్తువులను నూరి బిల్ల కట్టి పదిహేను పుటాలు సింధూరించును.

100. ఉప్పు సున్నం - తాళకం నాలుగు తులములు ఉత్తరేణి పసరుతో నూరి జావవలే వజ్రపు మూసకు లోపల బాగమున పూస అందులో తవ్వెడు ఉప్పును పోసి పైన మూతను పెట్టి కరిగిన నీరు అగును. ఈ నీరును ఉత్తరేణి పిప్పిలో పోసిన బిల్ల అగును. ఉప్పు బిల్లను ఉత్తరేణి పసరుతో నూరి బిల్లచేసి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి యాబై పుటాలు భస్మం అగును. దీనిలో సమస్తలోహములు సమస్త పాషణములు భస్మములు అగును.

101. రజత యోగం - శంఖు పాషాణం నిమ్మ రసంతో నూరి ఉప్పును మధ్య వుంచి నాలుగు పిడకలతో పుటం రాగి కరిగించి గింజెత్తు రజితమగు.

శంఖు పాషాణము ఒక తులం ముక్కకు వేపాకు చిగుళ్ళు నీలి మందు ఆకు యీ రెండు కలియ నూరి ముక్కు కవచమిచ్చి శీల ఇచ్చి ఆరు పిడకలతో పుటం. తగరం కరగి చూడవలెను. పని చెయ్యకపోతే ఇట్లే మళ్ళీ పుటం పెట్టాలి.

శంఖు పాషాణం, పాదరసం సమబాగాలు గన్నేరు పాలతో మర్ధించి సదరు (గన్నేరు) చెక్క మధ్య నుంచి మూడు పిడకలతో పుటం, తగరం నీరు లాగును.

102. సత్తుయోగం - రెండు చిన్నముల సత్తు కరిగించి ఒక చిన్నము పాదరసంను మింగించి తక్షణం నీలిమందు చెట్టు, పైడిపత్తి పెట్టు, ఎర్రవృత్తరేణి, నల్లవుమ్మెత్త యీ నాల్గింటిలో దేని రసం పోసినా కట్టును. ఐదు బాగాలు రాగి, ఒక భాగం చాదీ కలిపి కరిగి బిళ్ళ క్రింద పోసి ఇది ఒక వంతు ముందు కట్టినది, ఒక వంతు ముందు వెండి రాగి కలిపినది మూస అడుగున యుంచి రసము సత్తు కట్టినది పైన వుంచి మూసలో కంది గింజంత నల్లమందు, శనగ ప్రమాణం సూరేకారం రెండు శెనగలంత వెలిగారం మూసలో వేసి మూసనిండా నల్ల ఉమ్మెత్తాకు పసరుగాని దుష్టపు ఆకుపసరు గాని పోసి మూసపైని మూత వేసి గోధుమ పిండి లక మినపపిండిలోగాని కవచమిచ్చి ఆరనిచ్చి కమసాల కుంపటిలో వుంచి కరగించేది. సాంగశీతలమున మూసబద్దలు కొట్టి చూస్తే హేమించి వుండును. సందేహము లేదు. శిద్ధక్రియ. ఎనిమిదవ వన్నె వచ్చును. గట్టిగా యుండును. మెత్తబడుటకు రస సింధూరం అణా ఎత్తు వేస్తే మెత్తబడును. పన్నెండవ వన్నె వచ్చును. శిద్ధక్రియ.

డిటో - గోమూత్రం, తాళకం, గంధకం, మణిశీల సమంగ మూత్రంతో పదకొండు దినములు మర్ధించి వుండు చేసి ఆరించి గుడ్డ చుట్టి శీలనిచ్చి ఎనిమిది జాములు భూదర యంత్రమున పుటం వేయగా భస్మమగును. రాగి బంగారమగును. ఇందులో జిల్లేడు పాలు కూడ చేర్చి నూరవలె (శంకరుడు పార్వతికి చెప్పిన యోగం)

103. రజిత యోగం - పాదరసం ఒక తులం, ఉల్లి పాషాణం ఒక తులం, తాళకం ఒక తులం బ్రహ్మజెముడు పాలను నూరి బిళ్ళ చేసి ఎండించి ఐదు నాలిక పుటములు వేయవలెను. రాగి తులమునకు గెంజెత్తు వేయగా వెండియగును. తగరంలోని నీరు తాగును. డిటో - రసం ఒక తులం, వంగం ఒక తులం, తాళకం ఒక తులం, నిమ్మ పులుసు నూరి ఎండించి ఉప్పు మెత్తగా నూరి కవచమిచ్చి శీల ఇచ్చి ఇట్లు ఐదు లేకు ఏడు పుటములు వేయవలెను. కళింగుయగును. తగరం ఒక తులం కరిగి మూష ఎత్తు వేసిన వెండియగును.

104. రసకట్టు - వెలిగారం, సూరేకారం, నవాసారమునకు రెండు వైపులా వేసిన ఐదు పిడకలతో పుటించిన కట్టును. ఆ నవాసారం రసంలో త్రిప్పిన రసం మైనమగును. దీనిని అడవి చామంతి ఆకు రసంలో ఉడకబెట్టి పుటించిన రసం కట్టును.

105. వీర్యస్థంభన లేహ్యం - గసగసాలు వేయించి చూర్ణించినది 1 పాలు
ఊడుగు గింజలు వేయించి చూర్ణించినది 1 పాలు

నాభి కాల్చిన మసి వేయించి చూర్ణించినది 1 పాలు
ముషిణి గింజలు కాల్చిన మసి వేయించి చూర్ణించినది 1 పాలు
పంచదార కాల్చిన మసి వేయించి చూర్ణించినది 2 పాలు

ఇవి అన్నియూ పాకమునకు వచ్చుటకు ఎంత సరిపడునో అంత టించరు ఓ పి యం కలిపి నూరవలెను.

106. సూరేకారం కట్టు - సూరేకారం మునిగేటట్లు జెముడు కాడరసం పోసి ఎండబెట్టి అట్లు మూడు సార్లు చేసి గుంటగలగర ఆకు ముద్ద మధ్య నుంచి పిడతలో పెట్టి పన్నెండు పిడకలతో పుటం. దీనిని రాత్రి మంచులో వుంచి జయనీరుతో చురక ఇచ్చిన అన్నియు కట్టును. దీనితో నూరి పుటించుకొన్న అన్నియు కట్టును.

మూసలు చేయుట - చిట్లపు రాయి చూర్ణము, పుట్ట మట్టి, కవిరి సమంగా నూరి మూసలు చేసుకోవలెను

సింధూరించు మూసలు - పుట్టమన్ను గోని పట్ట కాల్చిన మసి, రాతి సున్నం నూరి మూసలు చేసేది.

107. రసకర్పూరము కట్టు - రస కర్పూరమును పెంకులో పెట్టి చనుబాల వెల్లుల్లి పాయల రసం కలిపి చురక యిస్తే కట్టును.

108. మెంతాలు క్రమం - ముద్ద హారతి కర్పూరం అర తులం పిప్పరమెంట్ అర తులం క్రొవ్వొత్తి అర తులం

109. అజీర్ణములకు - నెం 1 ఇంగువ నాలుగు తులములు ఇది ఒక మూకుడిలో వేసి వెర్రి పుచ్చకాయలు (12) రసంతో చురక ఇచ్చి పెరుగు పక్వానికి వచ్చిన తర్వాత దింపి కల్వంలో బాగా మర్దించి వాడుకోవలెను.

110. అమృంతాజనం - తెల్ల మైనం మూడు తులాలు, యూక్లిప్టస్ ఆయిల్ ఒక తులం, యాలుకలు అరుకు ఒక తులం, హారతి కర్పూరం ఒకటింపావు తులం, పిప్పరమెంట్ పువ్వు ఒకటింపావు తులం, కజ్జూరాల పొడుం ఒక తులం ముందు మైనం కరగబెట్టి పైన చెప్పిన మూడు వస్తువులు కరిగిన మైనంలో పోసి కలిపి దింపి పైన చెప్పిన అరకులు రెండు పోసిన తర్వాత మూతి వెడల్పు గల సీసాలో పోసి మూతపెట్టేది.

111. వీరజయనీరు - పూనీరు 20 తులాలు, సవ్వీరం 20 తులాలు, మైలతుత్తం నాలుగు తులాలు, ఉసిరిక గంధం నాలుగు తులాలు, మణిశిల నాలుగు తులాలు, జయరసం నాలుగు తులాలు, నాగం నాలుగు తులాలు, నాగము రసము కూడుకొని మిగిలిన వస్తువులు కలుపుకొని నిమ్మపులుసుతో నూరి జయనీరు తీసుకొనవలయును. ఈ జయనీరులో తాళకము ముంచి ఎండించిన కట్టును. ఇంగ్లీంకమునకు చరక ఇచ్చిన మైనమగును. ఈ మైనం తొమ్మిది లోహాలపై వాడుకొనవచ్చును. పదహారవ వన్నె వచ్చును. ఈ జయనీరు సర్వవస్తువులను కట్టును. ఈ మైనము, జయనీరు లు రాగిపై వాడుకొనవచ్చును.

112. ఉప్పుగురువు - కట్టిన ఉప్పు 80 గ్రా., సవ్వీరం 10 గ్రా., ముద్ద హారతి 10 గ్రా., పచ్చ కర్పూరం 10 గ్రా., నాటు గుడ్డు తెలసొనతో నూరి పై ఉప్పు బిళ్ళకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి దిరిసెనకాయలు కాల్చిన బూడిదలో మధ్యన బిళ్ళలు పెట్టి ప్రతిరోజు పదకొండు రోజులు ఉదయం మూడు గంటలు, సాయంత్రం మూడు గంటలు ఈ విధంగా వండగా ఉప్పు శంఖం వలె కట్టును. గురువు అగును. ఇది వాద విద్యలకు గురువు.

113. ఉప్పు సున్నం - కట్టిన ఉప్పు 2 పలములు (6 తులాలు), ఉప్పు బిళ్ళకు సవ్వీరం 15 గ్రా., కర్పూరం 15 గ్రా నాటుగుడ్డు తెల్ల సొనతో నూరి పై ఉప్పు బిళ్ళకు లేపనంచేసి ఆరించి కొలిమిలో పెట్టి (పెంకులో) గట్టిగా ఊదగా సున్నమగును. ఇదియే వాదమునకు గురువు.

114. గురు సున్నం - మైలతుత్తం ముక్కకు దుష్టపు పాలు పోడిచి ఎండించు (11 రోజులు) వచ్చిన సున్నమగును.

115. రసకట్టు పూసలు - జయరసం 5 తులములు పసుపు నీటిలో ఒక రోజు యుంచి లేత బొప్పాయికాయలో,లోన గింజలు తీసి 5 తులముల గురివిందాకు మెత్తగా నూరి ఆ కాయల పెట్టి అందులో రసం పోసి మూత మూసి ఐదు శీలులు ఇచ్చి 50 పిడకలతో పుటం లోపల పాదరసం మైనమగును. ఈ మైనం మూకుడులో పెట్టి 15 తులముల తమలపాకులు పెట్టి పై రసం మైనం పెట్టి పైన మరలా 15 తులముల తమలపాకులు పెట్టి తమలపాకులు మునిగేలాగున మేక పంచితం పోసి శీలు చేసి 100 పిడకల పుటం రసం కట్టును. దీనిని మూసలో పెట్టి జిమ్మి ఆకు వేసి కరిగిన కరుగు తీగ వచ్చును. రేకులు వచ్చును. దీనితో ధనముగా మేలిమి చేయవచ్చును.

116. వెండి గీటు అగుట - 5 తులముల రసం, 10 అణా ఎత్తు సిల్వర్ నైట్రేట్ కలిపి కొంచెం నీరు పోసి నూరగా మైనం అగును. దీనిని నిమ్మరసంన ముంచిన గట్టిపడును.

దీనిని ఒక్క మూకుడిలో సగం వరకు ఉప్పు పోసి పై వుండకు దారం చుట్టి పెట్టి మరలా ఉప్పును పోసి పిడతను నిప్పుపై పెట్టి వండుతూ మైలుతుత్తం నీరు చురికించిన రసం గట్టిపడును. ఈ గోలికి మరలా దారం చుట్టి ఒక పిడతలో సత్తురేకులు పెట్టి దానిపై ఈ వుండను పెట్టి మరలా సత్తురేకు పెట్టి శీలు చేసి 50 పిడతల పుటం కట్టును. వెండిపై వేసిన గీటు వచ్చి మేలిమగును.

117. రసం ఉప్పు సున్నం - ఇనుప గరిటను తెల్లగా తోమి అందులో రెండు ఫలములు మైలుతుత్తము మెత్తగా నూరి గరిటలో పోసి అందులో ఒక ఫలం పాదరసం పోసి గరిట నిండా చిన్నబలుసు పళ్ళ రసం పోసి మూడు రోజులు నానబెట్టి నాలుగో రోజున గుడ్డలో పోసి పిండిన రసం గోలీ అగును. దీనిని చల్లటి నీటిలో వేసిన గట్టి పడును. నాలుగు ఫలములు రాతి ఉప్పును నీళ్ళతో నూరి పై వుండకు కవచమిచ్చి ఆరించి తదుపరి సొరపియ్య 24 ఫలములు (ముర్కొండ) కుప్పింటాకును కలిపి నూరి పైదానికి కవచమిచ్చి 15 పిడకల పుటం చల్లారిన తర్వాత సొరపియ్య కవచం తీసివేసి లోపల వున్న ఉప్పు రసం కలిపి నూరి జాగ్రత్త చేసుకొని ఒక తులం రాగి కరిగించి ఒక గ్రాము మందు వేయగా రాగి భస్మమగును. 8 గ్రా. వెండి కరిగి ఒక గ్రా. తామ్రభస్మం వేయగా 12 వన్నె వచ్చి గీటుకు ఆగును. చేసి అనుభవించినది.

ఈ తామ్ర భస్మం రెండు గురివింద పూసలెత్తు వాడగా సర్వవ్యాదులు పోవును.

118. రస సింధూరం - శుద్ధి రసం 16 వరహాల ఎత్తు కల్వం నందు పోసి తేలుమణి ఆకు పోయగా రసంతోను, చనుబాలుతోను ఒకదానితరువాత ఒకదానితో మర్ధించి రోజంతా ఎండించవలయును. ఈ విధముగా 21 రోజులు ఎండించవలయును. ఇలా చేసిన పాదరసంనకు సమానముగా గంధక తైలం చేర్చి మర్ధించిన తర్వాత ఇనుప మూకుడిలో యుంచి రెండు జాములు వండిన మందాగ్ని సూర్యోదయం వలె సింధూరం అగును. తూసాని పువ్వు (దాసాని పువ్వు, మందార పువ్వు) సింధూరమగును. 100 గ్రా. రాగి కరిగి ఒక గ్రా. సింధూరం వెయ్యగా. 100 వన్నె మేలిమి అగును. 100 తులముల వెండి కరిగి ఒక తులం సింధూరం వెయ్యగా స్వచ్ఛమైన మేలిమి అగును. లోపలకు వాడిన సర్వ జబ్బులు తగ్గును.

119. గందక తైలము - ఒక మూర పొడవు, వెడల్పు గల తెల్లగుడ్డను తీసుకొని త్రిధారి పాలు, జిల్లెడు పాలు ఒకదానితర్వాత ఒకటి తడిపి ఆరించవలెను. ఈ విధంగా 7 సార్లు చేయవలయును. తదుపరి శుద్ధగంధక చూర్ణం చేసి అర్ధ కేజి పెట్టి ఈ గుడ్డలో పరిచి వత్తి వలె చేసి తైలం తీయవలెను. ఈ తైలం ప్రతి యోగంనకు పనిచేయును.

120. రస నవనీతం - ఒక తులం రసం మునగాకు పసరులో పోసి మూడు రోజుల కల్వంలో మర్ధించిన నవనీతమగును. మునగపువ్వులు పావు శేరు నూరి మూస వలే చేసి నవనీతం అందులో వుంచి నున్నగా అదిమి నీడలో ఎండించి మట్టి మూసలో వుంచి శీలు గట్టిగా ఎండంచి శేరు పిడకలతో పుటం. ఈ విధంగా రెండు పుటములు పెట్టవలయును. రసం గట్టిపడి సింధూరం అగును. ఒక తులం వెండికి పూసెత్తు వేయగా హేమించును.

121. రసాయనం - పాదరసం 5 తులాలు, పత్రతాళకం 5 తులాలు, అమరశిల గంధకం 5 తులాలు, శంఖుపాషాణం 5 తులాలు ఇవి అన్నియు మెత్తగా జిల్లెడు పాలతో నూరవలయును. రోజుకు కొన్ని గంటలైనా సరే 12 గంటలు నూరవలెను. చిన్న పిడతలో పెట్టి 7 శీలులు ఇచ్చి నాలుగు శేర్లు పిడకలతో పుటం. దీనిని సాంగశీతలమున తీసి కల్వమున వేసి కలబంద, జెముడు పాలు, నిమ్మరసం, మునగాకు పసరు, ఉమ్మెత్తాకు పసరు, చిత్రమూలము, తుమ్మాకు, గుంట గలగర, ముల్లంగ, నకశెకి, బోడతరం, తురక వేపాకు, నీరుల్లి, వెల్లులి, దానిమ్మాకు ఇలాగ ప్రతి మూలికతోను మర్ధించుతు పురించుతు వచ్చిన తర్వాత మరలా దానిమ్మకు పసరుతో నాలుగు జాములు మర్దించి బిళ్ళ చేసి ఆర్చించి పిడతలో పెట్టి 7 శీలులు ఇచ్చి ఎండించి ఒక కుండలో 8 వీశల ఇసుక పోసి దాని మధ్యన పై పిడతను పెట్టి శీలు చేసి రేగు కర్రలు, మఋగు కర్రలతో వండి సాంగశీతలమున తీసి చూడగా తెల్లగా భస్మమగును. ఈ మందును బాగా మగ్గిన అరటిపండు తీసుకొని సూది మొనంత మందును పెట్టి ఒక రోజు యుంచిన మాగిన అరటిపండు మాములుగా పచ్చగా తయారగును. అప్పుడు మందు తయారయినట్లు గుర్తుంచుకొనవలెను. ఈ మందును సూది మొనంత ఇచ్చిన సర్వకుష్ఠులు పోయి కాయసిద్ధి కలుగును. మందు పుచ్చుకొన్న వెంటనే బిందెడు మజ్జిగ తాగవలెను. ఒక శేరు రాగి కరిగి నీరు వలె కరిగి ఒక రతి ప్రమాణం వేయగా 16 వ వన్నె వచ్చును, ఒక శేరు తగరం కరిగి ఒక రతి వేయగా అసలైన చాంది అగును. ద్రావకమునకు ఆగును.

122. వాదసిద్ధి యోగం - పాదరసం 4 తులాలు, పాలకోడిశె చెక్కతో కషాయము 3 శేర్లు తీసుకొని సన్నని మంటతో కొద్దికొద్దిగా కషాయం పోస్తూ చంద్ర కర్రలతో వండవలయును. రసం గట్టిపడును. ఈ బిళ్ళకు గంధకం ఒక తులం, మణిశిల ఒక తులం దొండవిత్తుల కషాయంతో మర్దించి పై బిళ్ళకు పట్టించి ఆరించి మూడు శేర్లు ఏరు పిడకలతో పుటం పెట్టిన సింధూరం అగును. ఇది మాశమెత్తు ఒక తులం రాగిపై వేయగా 12 వ వన్నె అగును.

123. వాదగురువు - మైలుతుత్తం ముక్క 3 తులాలు తీసుకొని పెద్ద నేపాలపు పాలతో మూడు రోజులు మర్దించి బిళ్ళకట్టి ఎండించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి ఐదు పిడకల

పుటం భస్మం అగును. ఈ భస్మంను పెదనేపాలపు పాలతో నూరి రాతి సున్నం కవచం ఇచ్చి ఆరించి 25 పిడకల పుటం సింధూరించును. (తుత్తమును ముందుగా తెల్ల జిల్లేడు పాలతో ఒక గంటనూరవలెయును)

124. ఉప్పు సున్నం - తాళకం ఒక తులమును ఉత్తరేణి ఆకు పసరుతో నూరి పిడతకు పైన శీలు ఇచ్చే ప్రమిదకు పూసి ఆరించి పిడతలో ఉప్పును పోసి శీలు చేసి కొలిమిలో పెట్టి ఒక గంట సేపు ఊదగా పిడతలో ఉప్పు సున్నమగును.

125. శంఖం కట్టు - తులం శంఖం ముక్కకు అరసోలడు జిల్లేడు పాలు పొడిచి జిల్లేడు వేరు పట్టను ప్రమిదలో క్రింద, పైన పెట్టి 10 పిడకల పుటం కట్టును

126. రసగుటిక - చిత్రమూలము వేరుపొడి 100 గ్రా. తీసుకొని సగం మూసలో పరిచి దానిపైన 15 గ్రా. గంధకం నూరి పోసి ఒక తులం పాదరసం పోసి మరలా 15 గ్రా. గ్రంధకములను పైన పోసి దీని పైన చిత్రమూలం పొడి పోసి 10 పిడకల పుటం సింధూరమగును.

127. రస సింధూరం - పసుపు నీటిలో పాదరసమును ఒక రోజు యుంచి ఒక తులం ఉత్తరేణి ఆకు, ఒక తులం మూర్కండ ఆకు వీటిని నూరి ప్రమిదల లోపల పూసి ఆరిన తర్వాత డిప్పలును తీసుకొని ఈ డిప్పలలో పాదరసం యుంచి ఎండలో 2 గంటలు యుంచిన సింధూరమగును. దీనిని వెన్న అనుపానం మందు ఆవగింజంత.

128. ఉక్కు సింధూరం - ఐదు తులములు ఉక్కు ముక్కను చింతపండు పులుసులో పది రోజులు నానబెట్టి గుప్పెడు లావు కర్ర తీసుకొని వచ్చి అడుగున ఒక అడుగు కర్రకు బెజ్జం పెట్టి శీలు ఇచ్చి 150 పిడకల పుటం సింధూరించును. వెన్నతో బియ్యపు గింజంత వాడవలెను.

నోట్ - కట్టిన సూరేకారం, సవ్వీరం, తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి శీలు చేసి పది పిడకల పుటం: తులం రాగికి ఒక చిన్నం సరిపోవును.

నోట్ - శంఖు పాషాణం 3 తులముల గాడిద మూత్రమున కట్టును. దీనికి సజ్జాకారము నూరిన నీళ్ళ తేట చురక ఇచ్చిన మైనమగును. రాగిపై వాడేది.

ఈత కల్లు మడ్డిలో వండిన అన్ని సరుకులు కట్టును.

129. గంధకం కట్టు - అగటి దుంప రసమున వండిన కట్టును

130. సూరేకారం కట్టు - తెల్లజిల్లేడు, గంజాయి, మారేడు ఆకు వీటిని సమానంగా నూరి సూరేకారంనకు కవచమిచ్చి కుక్కుట పుటం వేయగా కట్టును. దీనిని వరహా ఎత్తు బెండకాయ ఆకు పసరుతో నూరి ఒక తులం మైలుతుత్తం ముక్కకు కవచమిచ్చి ఆరించి 5 పిడకల పుటం సున్నమగును. ఈ సున్నం త్రిధారి పాలను విరుచును. దీనిని ఏ పాషాణము దేనికి చురికించిన కట్టి మైనం అగును.

131. రస గుటిక - బంతులుగా కాసే బ్రహ్మదండి పసరుతో, పిచ్చి కుసుమ సొనతో, గచ్చి ఆకు రసంతో నూరిన రసం గోలీ అగును (బ్రహ్మదండి (పిచ్చి కుసుమ) (తెల్లగొబ్బి) (బ్రహ్మదండి బంతులుగా కాయలు కాసేది) ఇది రాగిపై వేసిన హేమించును.

132. రస భస్మం - మూర్కాండాకు పసరు, పాదరసం రెండు వెదురు గొట్టంలో పోసి 3 రోజులుంచిన భస్మమగును.

133. ఇంగ్లీకం నుండి రసం తీసి పూసల్లు చేయుట - 10 తులాలు వలంద ఇంగ్లీకం గాజు గ్లాసులో వేసి పట్టు తేనె మునిగేలాగు వేసి రెండు రోజులు వుంచి తరువాత దానిలోనే నూరి బిళ్ళ చేసి రాచవుసిరి ఆకు మెత్తగా నూరి కవచమిచ్చి అది మూకుట్లో వుంచి అది మునిగేలాగ పసుపు 2 తులములు సోలడు నీళ్ళలో కలిపి పోసి పొయ్యి మీద పెట్టి నీరు ఇగిరే వరకు వండిన పాదరసం అడుగున దిగును. వడగట్టి సీసాలో వెయ్యవలెను.

లేత దానిమ్మకాయ రెండు చెక్కలు చేసి గుంజు తీసి ఆ డొప్పలో 5 తులములు వేసి, 3 తులములు జిమ్మి ఆకు చనుబాలుతో నూరి వేసి రెండవ డిప్ప మూసి కాయకు 5 శీల మన్నులు ఇచ్చి ఆరిన తరువాత 100 పిడకలతో గోతి పుటం పెట్టిన తూకం తగ్గకుండ రంగు చెడకుండ రసం కట్టును. కరిగి తిరిగి గట్టుబడును. కమ్మి సాగును. పూసలు చేసి సీసాలో జాగ్రత్త చేయవలెను. (రసపూస మొలలో కట్టుకొని వెళ్ళినవారికి శుభ వశీకరమగు)

134. వశీకరణ
తెల్లజిల్లేడు పా
పెటిన స

135. తామ్రభస్మం - రాగికానిని రెడ్డి వారి నానుబాల పాలతో తడిపి 5 రోజులు తడిపి ఆరబెట్టవలెను. తదుపరి ఈ ఆకును వెలగకాయంత ముద్ద మధ్యన పెట్టి సీలు చేసి గజపుతం తెల్లగ భస్మము అగును (వెలమ సంది ఆకుతో కూడ చేయవచ్చు)

శుద్ధిచేసిన డబ్బు దీనికి రెండు బాగాలు హరిదళం నూరికొని ప్రమిదలో సగము క్రింద పరిచి డబ్బును పెట్టి మరల హరిదళము చూర్ణం వేసి శీలు చేసి 8 పిడకల పుతం భస్మమగును.

శుద్ధిచేసిన డబ్బుకి 30 గ్రా. హరిదళము ముక్కలుగా చేసి శోబికూరతో నూరి డబ్బుకు కవచమిచ్చి ఆరించి రెండు పిడకల పుతం తెల్లగ భస్మము అగును.

136.రసగుటిక - తెల్లగలిజేరు వేర్లు బ్రహ్మదండి వేరుల పసరు తీసి పెంకులో పాదరసం పోసి పై రెండు వేరులతో రుద్దగ రసము నవనీతమగును. దీనిని తీసుకొని కావల్సిన వస్తువు తీసుకొని చల్లని నీటిలో గాని చింతపండు పులుసులో గాని వేసిని గట్టిపడును.

[redacted] 100 గ్రా. శంఖుపాషణమును 24 నాటుగుడ్ల తెల్లసొనతో నూరి చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసి ఆరించి బూదరపుపంలో ఆయిలు తీసుకొనవలెను. తమలపాకుకు ఒక చుక్క రాసుకొని తాంబులము వేసుకొని పాలు త్రాగవలెను. నూర్గురు స్త్రీలతో రమించే శక్తి వచ్చును.

138. రసంకట్టు భస్మం - పాదరసమును దుప్పపు పాలతో నూరి తమలపాకు రసముతో నూరిన నవనీతమగును. దీనిని తమలపాకుల ముద్దలో పై నవనీతమును పెట్టి గుడ్డ శీలు చేసి కుక్కుట పుతము పెట్టిన గట్టిపడును. దీనిని పోత్తిదుంపలి పెట్టె పుతము పెట్టిన భస్మము అగును.

కలదు - నల్లకోడి పెట్ట గుడ్డు సొన సత్తురసం కూడ్డిన దానిని నూరి రెండు చిన్నాలు

...బాగములు ఎలక్ట్రికల్
...వెను. దీనితో సత్తు
రాగిపై

139. సత్తు కెల్సు :- పోటాష్ (బ్రో)నైడు, మహాద్రావకౌదిలు [illegible]

140. గంధకసింధూరం - శుద్ధి చేసిన గంధకము ఒక తులం పెంకులో పెట్టి జిల్లేడు ఆకు పసరు పోసి సన్నసెగను వండిన సిందూరమగు. ఈ సిందూరము వెండిపై వాడుకొనిది.

141.నాగవంగముల జయనీరు - తగరం కాని నాగము కాని పల్చని రేకులగ చేసి సన్నని రజనుగ చేసినవి. అడ్డసరపు పసరులో వేయగ ఎప్పుడు నీరులాగే యుండును.

142. ఇంగ్లీకం భస్మం - ఎర్రనేపాళం రసాన నూరి నేపాళపు పల్గును నూరి దీని మద్య ఇంగ్లీకం ముక్కను పెట్టి పుతం. ఇది రసం మీదకు ఎక్కును.

143. వెండిగీటు ఆగుటకు - 2 తులముల గంధకం, 1 తులం వెలిగారం, 15 గ్రా. తాళకం వీటిని బల్పులో వేసి పొంగించాలి. దించి చల్లారిన తర్వాత మరలా పొంగించాలి. ఈ విదంగా 3 సార్లు చేసిన తర్వాత చల్లారిన తర్వాత తాళకముని తీసుకొని వెండి కరిగి వేయగా పాలు కట్టి గీటు ఆగును.

[redacted] కట్టిని తాళకం 10 గ్రా. కలిసి నూరి [redacted] పుటం సింధూరమగును.

144. ఉప్పుతో కట్టిన తాళకం సున్నం - కట్టిన సూరేకార సున్నం 50 గ్రా., మైలుతుత్తం 50 గ్రా, చింతపండు 10 గ్రా, ఉప్పు 50 గ్రా. వీటిని మైనంగా నూరి జయనీరు తీసుకొనవలెను. ఉప్పుతో కట్టిన తాళకం నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి శీలు చేసి పిడకన్నర పుతం సున్నం అగును.

145. అగ్నిజయమైన తాళక కట్టు - అబ్రక రేకు డొప్పగా చేసి అందులో గానుగ వేరు రసం చురక ఇచ్చి తదుపరి ఆకు పెలుచాకు రసం చురక ఇవ్వగ తాళకం కట్టును.

146. తాళకం.కట్టు - సీమచింతగింజల ముద్దలో తాళకంను పెట్టి పుతం కట్టును. ఇవే గింజలో రసం చురికిస్తే మైనమగును.(రెడ్డివారి చనుబాల పసరుతో తాళకం భస్మమగును.)

147. సర్వలోహములు కరుగుటకు - రసము, గంధకం, శంకుపాషణం సమబాగాలు డాబరు దంగి పసరుతో నూరి కరుగుచున్న లోహము శీగ్రముగ కరుగును. ఇనుము